MEYHANE İHTİSAS KİTABI

A'DAN Z'YE MEYHANE: NEDİR, NASIL ÇALIŞIR?

ANASON İŞLERİ KİTAPLARI

MEYHANE İHTİSAS KİTABI

© 2022 ANASON İŞLERİ KİTAPLARI

Yayın Yönetmeni
Metin Solmaz

Yayın Koordinatörleri
Dumrul Sabuncuoğlu, Mesut Ergün,
Melda Erçelikcan, Yasemin Bodur

Editörler
Erdir Zat (Tarihten Günümüze Meyhane)
A. Nilhan Aras (Meyhane Mutfağı), Anason Kolektif:
Engin Öncüoğlu, Onur Kutluoğlu, Umut Şumnu
(Meyhane ve Mimari), Selin Özavcı (Meyhane
İşletmeciliği), IWSA (Meyhane İçkileri),
Murat Meriç (Meyhane Müziği)

Yazarlar
A. Nilhan Aras, Burçak Altay, Gökhan Akçura, Ertan Anlı, Hazan Aydın, Levon Bağış, Vedat Başaran, Ümit Bayazoğlu, Murat Beşer, Duygu Beypınar, Aşiret Boran, Ayça Budak, Sümeyye Hoşgör Büke, Umay Çeviker, Onur Daylan, Melih Demirel, Pelin Dumanlı, Hülya Ekşigil, Serdar Erbaş, Özge Özel Ergun, Mesut Ergün, Ebru Erke, Osman Güldemir, Gözdem Gürbüzatik, Dilara Kara, Erdal Kara, Hakan Kaynar, Levent Kömür, Ebru Çengel Kültür, Tan Morgül, Mehmet Okutan, Altay Ozankan, Pınar Öğünç, Koray Özcan, Nazlı Pişkin, Burak Zafer Sırmaçekici, Metin Solmaz, Tuba Şatana, Ayşe Şensılay, Bülent Şık, Aylin Öney Tan, Ahmet Tiryaki, Ahmet Uhri, Özlem Yalım, Ece Yalım, Oğuz Yalım, Erdir Zat

Redaksiyon
Erdir Zat

Düzelti - Son Okuma
Fatma Tulum Eryoldaş

Kapak-Kitap Tasarım
Nurcan Baş

Grafik Uygulama
Şirin Doğan, Engin Kuru

Mimari İllüstrasyonlar
Onur Kutluoğlu, Tuğçe Parlak

Kapak fotoğrafı
Şahika Küçük Meyhane

Katkıda Bulunanlar
Özgür Ulus Akyol (Mezze House), Tamer Balaban (Ney'le Mey'le), Aynur Albayrak Bilgin (Nevreste), Ercan Erdoğan (Eleos), Gökhan Gönce (Laterna), Erdal Kaya, Ercan Kaya (Safran), Berk Sayan (Hane Kadıköy), Cenk Sözübir (Haydarpaşa Gar Lokantası), Cavit Saatçi (Asmalı Cavit),

Levent Altındal, Tanju Ataylar, Mehmet Balbakan, Raşit Çavaş, Nejat Çifçi, Ezgi Coşkun, Naim Dilmener, Adem Erkoçak, Ferruh Gençer, Işık Gençer, Cengiz Kahraman, Savaş Keskiner, Alara Lokum, Can Mete, Şahan Nuhoğlu, Sebahattin Osmanoğlu, Lalehan Uysal, Sabah Yıldırım

Ara Güler Doğuş Sanat ve Müzecilik, Underwood & Underwood, Sebah & Joaillier

Faik Şenol, Halil Kayır, Kadir Akorak, Çelik Gülersoy Arşivi, Vefa Zat Koleksiyonu

Birinci Baskı: Mayıs 2022, İstanbul
ISBN: 978-605-5058-53-1
Sertifika No: 52733

Anason İşleri
19 Mayıs Mah. Veteriner Hilmi Sok. Hilmi Palas Apt.
No:4 K:1 D:4 Şişli 34363 İstanbul
T +90 212 252 74 25 **F** +90 212 252 74 28

biz@anasonisleri.com
www.overteam.com
www.anasonisleri.com

Baskı
Acar Basım ve Cilt Sanayi Tic. A.Ş.
Beysan Sanayi Sitesi, Birlik Cad. No:26 Acar Binası
34524, Haramidere Beylikdüzü / İstanbul
T +90 212 422 18 34 **F** +90 212 422 18 04
Sertifika No: 44977

Dağıtım
Punto Kitap
www.puntokitap.com

MEYHANE İHTİSAS KİTABI

ANASON İŞLERİ KİTAPLARI

MEYHANE
İHTİSAS KİTABI

9 ÖNSÖZ

MEYHANENİN KİTABINI YAZMAK
"Herkesin bir meyhanesi vardır, gitmediğinde özlediği"
Ayça Budak

13 MEYHANE VE İHTİSAS
Bu kitabı nasıl yaptık?
Metin Solmaz

19 TARİHTEN GÜNÜMÜZE MEYHANE

21 OSMANLI'DAN CUMHURİYET'E MEYHANELER
İstanbul'un "muhabbet" gemileri
Hakan Kaynar

43 OSMANLI İSTANBUL'UNDA BAKKAL MEYHANELER
Dükkanın derununda
Sümeyye Hoşgör Büke

49 CUMHURİYET DÖNEMİNDE MEYHANELER
O meyhane bu meyhane mi?
Erdir Zat

67 KADINLAR MEYHANEDE
"Feministler meyhane bastı!"
Pınar Öğünç

75 YENİ NESİL MEYHANELER
Koruyarak değiştirmek
Hazan Aydın

81 ÇEVRİMİÇİ MEYHANE
Geleceğin dem kıvamı
Tan Morgül

89 MEYHANEDE İÇKİ

91 RAKIYI BİLMEK
Tarladan kadehe rakının serüveni
Mesut Ergün, Metin Solmaz

101 RAKIYI ANLAMAK
Rakının genel kültürü
Mesut Ergün, Metin Solmaz

119 ÜZÜM, SUMA VE RAKI ÜRETİMİNİN İNCELİKLERİ
Âlâsını yapmak için
Prof. Dr. Ertan Anlı

127 KÜLTÜR TARİHİNDE ANASON
Bir Akdeniz karakteri
Ahmet Uhri

133 ANASONDA YÖRE ETKİSİ
Lezzet cümbüşü
Koray Özcan

139 RAKI DUYUSAL ÇEMBERİ
Ahenk cümbüşü
Duygu Beypınar

147 RAKININ GELECEĞİ
Posthümanizmde rakı var olacak mı?
Gözdem Gürbüzatik

155 MEYHANE İÇKİLERİ: ŞARAP
Bereketli Hilal'in mirası
Özge Özel Ergun

165 MEYHANE İÇKİLERİ: BİRA
Ciladan fazlası
Onur Daylan

171 MEYHANE İÇKİLERİ: LİKÖR
İncelikli bir zanaat
Gözdem Gürbüzatik

177 SU
Sofranın gizli kahramanı
Ebru Erke

181 MEYHANENİN MUTFAĞI

183 ÇİLİNGİR SOFRASININ TEMELLERİ
Mezenin evrimi
Aylin Öney Tan

197 RAKI-MEZE UYUMU
Ayrılmaz ikilinin sırrı ne?
Ayça Budak

203 TEMEL MEZELER
Hayatın Özeti
Ayşe Şensılay

215 YENİ NESİL MEZELERE DAİR BİRKAÇ NOT
Uyum ve denge arayışı
Melih Demirel

223 MENÜ OLUŞTURMAK
Gökkuşağı sofrası
Burak Zafer Sırmaçekici

237 DEĞİŞİM ÇAĞINDA MEYHANE TÜRLERİ
Yeni insan, yeni mekân
Levon Bağış

VAZGEÇİLMEZ MEZELER:

247 ▪ PEYNİR
İyi peynirle başla, iyi peynirle bitir
A. Nilhan Aras

253 ▪ CACIK
Ferah ve taze
Aylin Öney Tan

261 ▪ SEBZELER VE OTLAR
Doğrudan topraktan
Hülya Ekşigil

273 ▪ SAKATAT
Tadında yaramazlık
Pelin Dumanlı

283 ▪ BALIK VE DENİZ ÜRÜNLERİ
Açılsın damarlar...
Osman Güldemir

301 ▪ TURŞU
Tuzu bekler bazı şeyler
Nazlı Pişkin

309 ▪ LEBLEBİ
Tevazu şaheseri
A. Nilhan Aras

313 ▪ MEYVE VE TATLI
Canlandırır, tazeler...
Vedat Başaran

319 ▪ ÇİLİNGİR SOFRASINDA ŞALGAM SUYU, MADEN SUYU, AYRAN
İçelim açılalım
Aşiret Boran Şen

327 DÜNYA MEZELERİYLE DEVRİÂLEM
Yeryüzü sofrası
Ayça Budak

335 MEYHANE VE MİMARİ

337 MEYHANECİNİN MİMARİ KILAVUZU
Çağdaş meyhane için çözüm önerileri
Anason Kolektif

337 Başlamadan
340 I. MEKÂNSAL GEREKSİNİMLER
342 II. DIŞ MEKÂN

347 | BOURDAIN, BOYSAN VE MEYHANE
"Evlat söyle onlara"
Umay Çeviker

352 III. İÇ MEKÂN

366 | ÇİLİNGİR MİMARİSİ
O bir ritüel
Oğuz Yalım - Ece Yalım

371 IV. TASARIM VE ATMOSFER KARARLARI

381 | MEYHANEDE AYDINLATMA
Hikaye odaklı tasarım
Özlem Yalım

391 | MEYHANEDE AKUSTİK
Mükemmel dengeyi bulmak
Dilara Kara, Erdal Kara, Altay Ozankan

400 | MEYHANEDE HAVALANDIRMA
Âdeta bir akvaryum
Mehmet Okutan

408 | HERKES İÇİN TASARIM
Engelsiz meyhaneler
Burçak Altay

414 Bitirmeden

417 MEYHANE İŞLETMECİLİĞİ

419 MEYHANECİNİN İŞLETME KILAVUZU
Adım adım, tıkır tıkır...
Selin Özavcı

467 MEYHANE İÇİN SOSYAL MEDYA İLETİŞİMİ 101
Meyhane hayattır
Serdar Erbaş

479 ÜRÜN SATIN ALMA KONUSUNDA BİLİNMESİ GEREKENLER I
Gıda satın alma
Tuba Şatana

489 ÜRÜN SATIN ALMA KONUSUNDA BİLİNMESİ GEREKENLER II
İçki satın alma
Tuba Şatana

493 MEYHANE PERSONELİ
Sofranın emektarları
Tuba Şatana

507 GIDA GÜVENLİĞİNİ SAĞLAMAK İÇİN...
Tarladan çatala
Bülent Şık

521 MEYHANE VE MÜZİK

523 MEYHANEYE MÜZİK NASIL SEÇİLİR?
Nabız-şerbet dengesi
Metin Solmaz

529 MEYHANE SAZI
İncesaz, ince keyiftir
Gökhan Akçura

539 SOKAK MÜZİSYENLERİ
"Düşmekten korkmayacağımız yere geldik"
Ümit Bayazoğlu

545 MEYHANENİN SES SİSTEMİ
Mümkünse plaktan
Murat Beşer

SONSÖZ

551 HEKİM GÖZÜYLE İNSAN, KÜLTÜR VE ALKOL
Ohh yarasın!
Prof. Dr. Ahmet Tiryaki, Prof. Dr. Ebru Çengel Kültür

557 10 BAŞLIKTA MEYHANECİ-RAKI ÜRETİCİSİ İLİŞKİSİ
Gelecek güzel günlerin şerefine!
Levent Kömür

Güneşin Sofrası Meyhane, Kadıköy, İstanbul.
Fotoğraflar: Sabah Yıldırım

Ayça Budak

MEYHANENİN KİTABINI YAZMAK

"Herkesin bir meyhanesi vardır gitmediğinde özlediği"

Tek bir tip meyhane yoktur, o yüzden herkesin meyhane tanımı da farklı olur. Arada başka başka yerlere gitsek de hepimizin müdavimi olduğu bir meyhane vardır sanırım. Gitmeyince özlediğim meyhanemi şöyle tanımlarım: İçeri girdiğimde tanıdık kokuların, tanıdık seslerin olduğu; yüzünün tüm kaslarıyla, gözleriyle içten gülümseyerek hoş geldin diyen, kendi ustasının her gün taze taze yaptığı mezeler arasında favorilerimi, rakımı hangi kadehte nasıl içmeyi sevdiğimi bilen, hatırımı soran meyhanecinin ya da çalışanlarının olduğu; sohbet ederken karşımdakini duyabileceğim seviyede, yormayan ve arada içimden eşlik ettiğim şarkılar çalan; "Vay be, yine bunca saat oturmuşuz! Zaman nasıl geçti anlamadık," dedirten, ev gibi sıcak, tertemiz, güvenilir adeta kendiminmiş gibi hissettiren mekândır.

Tabii ben böyle seviyorum diye meyhane bu demek değil, bundan çok daha fazlası meyhane. İşte meyhaneyi daha iyi anlayalım diye yola çıkan bu kitabın hikâyesini anlatayım ben şimdi.

Her şey rakı hakkındaki en temel bilgileri anlatan bir eğitim yapalım diye başladı. Çünkü rakının hep "adap" denilen kısmına takılmışız ya biz. Kadehi nereden tokuşturalım, masada nasıl oturalım, kadehi ilk kim kaldırsın, bir kadehi kaç saatte içelim filan. Ama rakının ne olduğuna, nelerden üretildiğine, şekerli tadın nereden geldiğine, göbek rakısının ne olduğuna varana kadar hiç düşünüp anlamaya çalışmamışız. Yani on kişiye sorsak belki yarısı rakı üretiminde anasonun yerini bilir. Şimdi bunu kimseyi üzmek, kınamak için söylemiyorum tabii. Biz rakının içine doğmuşuz, hayatın bir parçası rakı. O yüzden kendimizi sanki her şeyini bilerek doğmuşuz gibi hissediyoruz. Tıpkı birçok Fransızın şarabı bilmemesi ve öğrenmeye çaba harcamaması gibi aslında; içine doğmuş çünkü. Şarap denince ilk akla gelen ülkedir malum, tüm hayatın önemli bir parçasıdır. O yüzden öğrenmeye pek çaba harcamazlar. Bu

sebeple dünyanın en iyi, en yaygın, en kabul edilen şarap eğitimi Fransa'dan değil, İngiltere'den çıkmıştır. Çok enteresan değil mi sizce de?

İşte biz de rakıyı başka ülkelerden öğrenmek zorunda kalmayalım diye kısa, özet, net bir eğitim planlayalım dedik: Anason Akademisi. Ama gerek hazırlarken aklımıza takılanlar gerekse anlatırken gelen sorular bize anlatmamız gereken daha çok şey olduğunu hatırlattı. O yüzden 1 değil 2 seviye olsun dedik. E iş bu kadar büyüyünce bu programın bir kaynak kitabı da olması gerekti tabii.

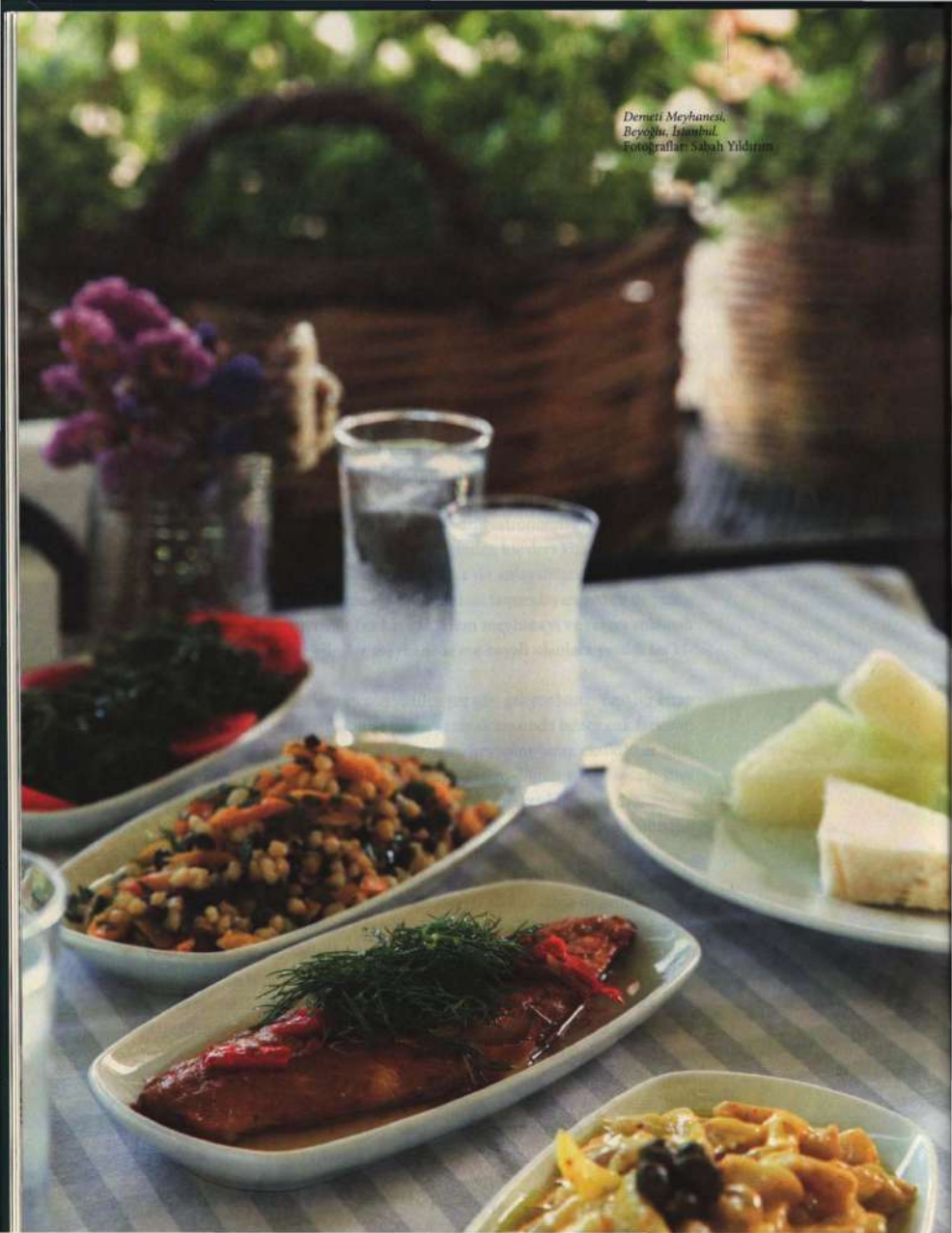
Sonra Metin'i aradık. "Böyle bir şey var Metin, meyhaneciliğin kitabını yazalım istiyoruz," dedik. Hiç ikiletmeden "Yaparız" dedi. Başlıkların çoğu aklımda bir yerlerde yazılıydı. Sonra proje ekibiyle aklımıza ne geliyorsa rakı ile ilgili yazdık, bazısını eledik, bazısını uzattık, bazısını kısalttık; oturduk genişçe bir "İçindekiler" bölümü yazdık. Sonra şahane Overteam ekibinin, muhteşem bir editör ve yazarlar listesinin çabasıyla elinizde tuttuğunuz kitap ortaya çıktı.

Çok rakı kitabı var, doğru; ansiklopedisi var, gastronomisi var, meze tarifi, var da var. Ama meyhanenin okulu olmadığından hiç ders kitabı da olmamış. İşte bu kitap, o kitap. Ama derse gelmeseniz de anlayabileceğiniz sadelikte, bazen bildiğinizi anlatan, bazen eksik bildiğinizi tamamlayan, bazen de yanlış bildiğinizi düzelten güvenilir bir kaynak. Hem meyhaneyi ve rakıyı anlamak isteyenlere, hem de bir gün bir meyhane açma hayali olanlara yazdık bu kitabı.

Kitaplardaki önsözler hep en son yazılmıştır gibi geliyor bana. Yani bir kitap fikir halindeyken yazmakla, bitişe yakın yazmak arasında bence çok fark var. Sanki bu yazıyı en başta yazarsan duygusu, heyecanı biraz eksik kalır gibi. Heyecan mı, evet heyecanlıyım kesinlikle. Geriye dönüp nasıl başladı diye düşünmek bayağı nostaljik bir şeymiş. Önsöz yazmaksa hiç kolay değilmiş.

Bu işler tek başına yapılmaz malum; akıl akıldan, fikir fikirden üstündür. İşte benim teşekkür listem:

Kıymetlim Özge Özel'le başlayayım hem eğitim, hem de kitap aşamasında her daim sağ kolum olduğu için; farklı zaman ve alanlarda değerli katkıları için Damla Engin, Mümine Yıldırım, Neyran Ayan, Ezgi Coşkun'a; Gözdem Gürbüzatik, Sanem Velioğlu, Nejat Çifçi ve Bahar Uçanlar'a fikre inandıkları için; eğitimin isim babası olan Serkan Solmazer'e; desteğini hiç ama hiç esirgemeyen, takıldığımızda yol gösteren, yönlendiren Levent Kömür'e; her daim sorularımızla bunalttığımız ve bizi hep sıkılmadan yanıtlayan üretim ekibimiz Duygu Beypınar, Koray Özcan, Osman Tüfekçi'ye; farklı bakış açısı için Metin Solmaz'a, inanılmaz Overteam ekibiden Dumrul Sabuncuoğlu, Mesut Ergün, Lalehan Uysal'a; müthiş editör, rakı denince ilk akla gelen isim Erdir Zat'a; bütün bölüm editörlerimize, tüm şahane yazarlarımıza teşekkürlerimi sunarım.



Dernek Meyhanesi, Beyoğlu, İstanbul.
Fotoğraflar: Sabah Yıldırım

Metin Solmaz

MEYHANE VE İHTİSAS

Bu kitabı nasıl yaptık?

"Meyhane açmak," hele hele bir sahil kasabasında meyhane açmak, her zaman romantik bir fikir olmuştur. Öyle ya; sohbet, müzik, lezzet, muhabbet hepsi bir mekânda buluşsun. Üzerine bir de para kazanın. Her şey dahil.

Ama her zaman böyle olmuyor tabii. Bu romantik hayallerin duvara çarpması da yüksek olasılık. Meyhane işletmek ince iş. Kimi mekânda beş çeşit meze vardır ama efsanedir. Kiminde yüz çeşit mezeyi meşhur bir şef yapar ama hep bir köşesi eksik kalır. Kimisi pahalı canlı müziklerle sıkıcı olur, kimi de bir transistörlü radyoyla sabahlara kadar eğlence vaat eder.

Bir meyhanede her şeyin mükemmel olması şart değildir. Ama hepsinin şairane bir denge içinde olması gerekir. Öyle bir denge ki; mezesiyle, dekorasyonu ve müziğiyle, servisiyle, sahibiyle, kedisiyle, müdavimiyle, muhabbetiyle hep beraber uyum içerisinde yaşayıp gitmeli. Biraz klişe bir tabir olacak ama kalpten inanıyorum: Mekânın ruhu olmalı.

Bu yüzden işimiz çok zor oldu bu kitapta. Biz her şeyi anlatmaya çalıştık. O ruhu, harflerle *tarif edilemezi* bulmak da size kaldı.

Kitabımız her şeyden önce bir meyhane tasavvurunu "hayalden gerçeğe" analitik bir zemine yerleştirmenizde faydalı olabilir. Niyetimiz bununla kısıtlı değil elbette. Yani sadece meyhane açmaya niyetli olanlara dönük bir kitap hazırlamadık. Halihazırda meyhane işleten, sektörde çalışan binlerce insanı hedefledik.

Her türlü sektör çalışanının bu kitaptan faydalanacağını düşünüyorum. Ben çok şey öğrendim.

Ve elbette meyhaneleri var edenleri, müdavimi; "son kullanıcı"yı hedefledik. Meyhanenin tabii parçası olan müdavim, müşteriden fazlasıdır. Bütün sürece müdahildir.

Biraz daha el yükselteceğim. Meyhane ve rakı kültürüyle, kültür sosyolojisiyle ilgili herkesi de hedefledik. Hayatında meyhane kapısı açmamış birçok entelektüelin de bu büyülü organizmayı merak ettiğini biliyoruz. Bilmesek de bunu tahmin etmek zor değil.

Nitekim Anason İşleri Kitapları'ndan çıkan bütün kîtapların; *Rakı Ansiklopedisi*'nden *Rakı Gastronomisi*'ne, daha özel kitaplarımız *Hayat Dudaklarda Mey* yahut *Kadehlerdeki Dudak İzleri*'ne hemen hepsinin doğal hedef kitlemiz olan rakı kültürüne meraklı insanların çok ötesinde bir geniş gruba ulaştığını biliyoruz.

Meyhaneler son yıllarda pandemi bir yandan pahalılık bir yandan büyük sıkıntılar yaşadı. Bu sıkıntılara dayanamayıp kapananlar oldu. Fakat bir yandan da kapısında "meyhane" yazan mekânlar hiç olmadığı kadar muteber. Tabir uygunsa "havalı".

Krizlerin aşılmasıyla birlikte mahalle meyhanelerinin yayılacağını, gelişeceğini, daha da güzelleşeceğini öngörmek yanlış olmayacaktır.

2010'da *İstanbul Meyhaneleri* isimli bir kitabı yayımlayamamıştık. Çünkü yazacağımız 130 meyhanenin çoğu, kendisine meyhane denmesini istemiyordu. Biz de kitabın adını *İstanbul Meyhaneleri ve Balık Lokantaları** koymak zorunda kalmıştık.

Çünkü 2010'da hâlâ meyhane kelimesinin kötü çağrışımları vardı. Akşamları kendi dünyasına kapanan gizemli mekânlardı. Azına kadınlar da gelirdi. Kadınların –o da eser miktarda– "girebildiği" meyhaneler kalburüstü sayılırdı. Elbette yıllarla birlikte epey mesafe katedilmişti. Kadınlı erkekli gidilebilen mekânların sayısı artmıştı. Ama oransal olarak bu mekânlarda bile kadın sayısı azdı. Meyhanelerin cinsiyeti vardı ve erkekti.

Çalınan müzikler, sunulan mezeler, dekorasyon; her şey çok kısıtlıydı.

Kapısında meyhane yazan mekânların macerasını Erdir Zat'ın "O meyhane bu meyhane mi?" başlıklı yazısında daha detaylı okuyabilirsiniz.

Meyhane kelimesinin daha havalı bir şey hâline gelme sürecinde ister istemez meyhanenin kendisi de gelişti. Eskiden meyhane denince akıllara gelen pek çok şey, artık başka bir şey. Meyhane tanımı değişmedi. Hâlâ hâkim içki rakı. Eşlikçisi de meze-müzik-muhabbet troykası.. Bu üçü yine meyhanenin vazgeçilmezi. Fakat bunların dışında her şey çok çeşitlendi. Artık meyhanenin sadece bir ucunda bildiğimiz meyhane var. Öbür ucu açık. Sazlı cazlısı da var, bistro gibi yüksek masalı olanları da. Bazısı, sanırsınız Paris'te kafe. Çeşit çeşit müzikler çalınıyor artık meyhanelerde. Bazı meyhaneler bir saatten sonra masalarını kenara çekiyor ve dans başlıyor.

17 yıldır bu hızlı değişimin bir ucundan tutmaya çalışan, rakı iletişimi ya-

pan bir ekip olarak farklı bir şeyler yapma arayışı içerisindeydik. Sürekli proje geliştiriyor, vazgeçiyorduk.

IWSA bizim tasavvur sınırlarımızı da aşan bu projeyle o sırada geldi. Şakayla karışık "Meyhanenin kitabını yazalım," dedi.

İyi bir meyhane kitabı, meyhane üzerine bir ihtisas kitabı fikri çok heyecanlandırdı bizi.

Hemen başladık.

Çalışmanın çoğu kapanma / pandemi şartlarında yapıldı. Ciddi bir süre meyhaneler kapalıydı. Bazı mekânlar kitap hazırlanırken hepten kapandı. Rakı içme alışkanlıkları çeşitlendi. Evlerden kırlara, park ve bahçelerden sahillere; her köşede, minik ve "kendiliğinden" meyhaneler oluştu. Açık havada içmek tekrar itibar kazandı. Evlere meze servisi başlı başına bir olgu hâline geldi.

Bir yandan bunları gözledik. Bir yandan da çok çalıştık. İçimize sindi nitekim.

Meyhane ve Mimari konusunun ne kadar detaylı olabileceğini bu kitabı yapmasaydık belki hiç düşünmeyecektim. Engin Öncüoğlu, Onur Kutluoğlu ve Umut Şumnu'dan oluşan, hepsi mimar, yazar/çizer ve akademisyen Anason Kolektif ekibi inanılmaz bir iş çıkardı bu bölümü hazırlayarak. Meyhane açısından da mimarlık açısından da önemli bir bölüm oldu bu. Konuyu niyet aşamasından ele alıp inanılmaz detaylara girerek devam ediyor. Gerçek ölçüler ve çizimlerle. Aydınlatmadan havalandırmaya, akustiğe; her alana girerek. Engelliler için yapılması gerekenler gibi önemli ama ellenmemiş alanları detaylandırarak.

Kitabın en yaşayan bölümü **Meyhane İşletmeciliği** oldu. Sezin Özavcı hem önemli mekânların işletmecileriyle görüştü; işletmecinin mekânı bir "teknik direktör" gibi yönetmesinin derslerini aktardı, hem de müşterilerle ilişkiler, personel yönetimi ve sorun çözmenin yöntemlerini... Ayrıca meyhane ve sosyal medya yönetiminden satın alma ve gıda güvenliğine, titiz ve nefis yazılarla Meyhane İşletmeciliği bölümünü tamamlandı.

Bu mekânlar elbette bütün meyhane camiasını temsil edemez. Elimizden geldiği kadar kitabımıza değişik açılardan katkıda bulunmalarına çalışarak seçtik.

Meyhane doğal olarak ve her şeyden önce mideyle ilgili bir faaliyet. Dolayısıyla muhtemelen en önemli bölümü de mutfağı. İçkinin hâkim olduğu bir ortam meyhane. Ama bizim içki büyük oranda rakı. Ve bizimkinin bir de sofrası var. Bu çok mühim konuyu, **Meyhane Mutfağı** bölümünü ehline, kıymetli editörümüz Nilhan Aras'a teslim ettik. Nilhan da her zaman imrendiğimiz titizliğiyle birçok kıymetli imzanın katkısıyla harikulade bir bölüm yaptı kitabımıza. Bölümde leblebiden peynire, sakatattan cacığa, balıktan turşuya, meyveden tatlıya, meyhanenin "diğer" içkilerine her konu müstakil yazılarla

anılıyor. Mezenin tarihinden mutfaklarına göre meyhane çeşitlerine, mezenin rakıyla buluşmasına; şalgama, ayrana, sodaya hatta dünyanın geri kalanının mezeyle ilişkisine kadar detaylarıyla inceleniyor.

Meyhanede İçki bölümünün editörlüğünü bizzat IWSA üstlendi. Koray Özcan'a ve Özge Özel Ergun'a destekleri için özel olarak teşekkür ederiz. Bu bölümde yazarlar rakının kimyasından üretim tekniklerine, piyasadaki rakı çeşitlerinden, buz ve şeker meselesine dek sık sorulan soruları cevaplarken profesyonel rakı tadımı bilgisi de verdiler. Ayrıca "Neden üzüm?" gibi genel bir sorudan "eşbaşkan" anasona, meyhanenin diğer içkilerine, temel bir konu olan su ve buza, rakının duyusal çemberine kadar birçok konuda bilgi dolu yazılar da bu bölümde yer aldı.

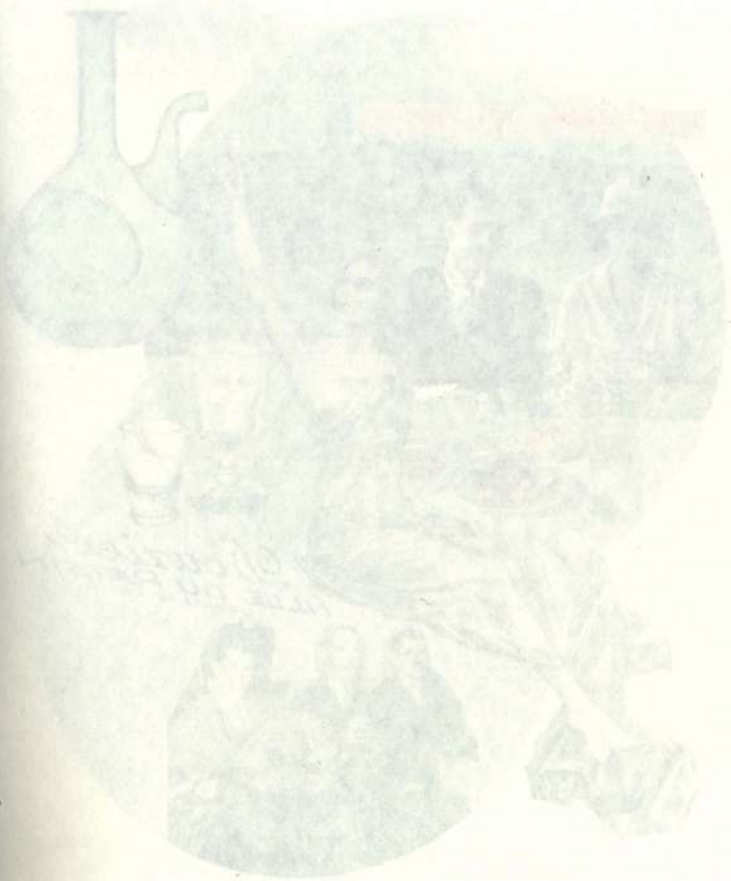
Müzik bölümünde de bir meyhanede ne çalınabilir, nasıl çalınır ve ne ile çalınır bütün detaylarıyla anlatmaya çalıştık.

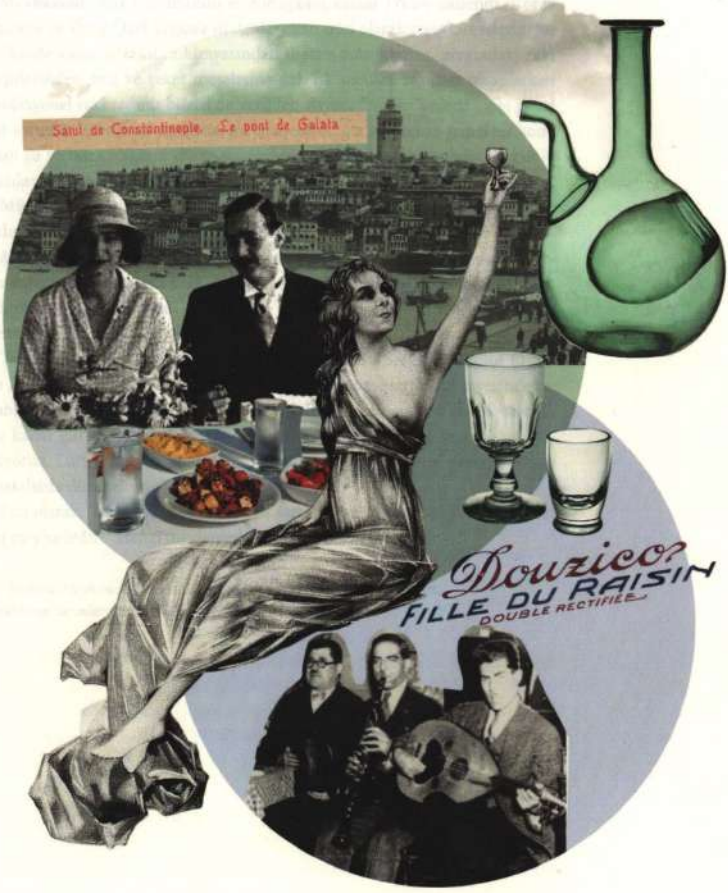
Meyhane İhtisas Kitabı'mızın redaksiyonunu da yapan, teorik ve pratik kurgu sürecinde yanımızda olan, her sıkıştığımızda bize yol gösteren Erdir Zat editörlüğündeki **Tarihten Günümüze Meyhane** bölümü kitabımızın kültür ve tarih eksiklerini tamamladı.

Teşekkür faslını kısa tutacağım. Ayça Budak ve IWSA ekibi, Mesut Ergün ve Dumrul Sabuncuoğlu başta olmak üzere Anason İşleri ekibi sayesinde çıkabildi bu kitap. Künyede gördüğünüz isimlerden herhangi biri eksik olsaydı, bu kadar gururla önsöz yazamıyor olurdum. Bunu bir başlangıç olarak görüyoruz. Lütfen kitapta gördüğünüz eksikleri, yanlışları bize yazın. Sonraki baskılarda düzeltelim.

Son olarak, Tanju Okan'ın muazzam şarkısındaki gibi: "Dünyanın merkezi bu meyhanedir!" Hangi meyhanedir; onu herkes kendisi bilir.

(*) İstanbul Meyhaneleri ve Balık Lokantaları, Tan Morgül-Ulus Atayurt, Overteam Yayınları, 2010




Salut de Constantinople. Le pont de Galata
Douzico
FILLE DU RAISIN
DOUBLE RECTIFIÉE

Tarihten Günümüze Meyhane

OSMANLI'DAN CUMHURİYET'E MEYHANELER - Hakan Kaynar
OSMANLI İSTANBUL'UNDA BAKKAL MEYHANELER - Sümeyye Hoşgör Büke
CUMHURİYET DÖNEMİNDE MEYHANELER - Erdir Zat
KADINLAR MEYHANEDE - Pınar Öğünç
YENİ NESİL MEYHANELER - Hazan Aydın
ÇEVRİMİÇİ MEYHANE - Tan Morgül

20. yüzyıl başında meyhaneleriyle ünlü Eminönü Balıkpazarı.
Fotoğraf: Underwood&Upderwood

Hakan Kaynar

OSMANLI'DAN CUMHURİYET'E MEYHANELER

İstanbul'un "muhabbet" gemileri

İskândı, inşaattı derken bu denizlerin buluştuğu şehre ancak alışan Osmanlılar, eğlenmek için ciddiyetiyle tanınmış II. Mehmed'in ölmesini beklemişlerdi. Refik Ahmet Sevengil der ki İstanbullular eğlenmeye II. Bayezid devrinde başlamışlar. Birçoğunun meyhaneyle tanışması muhtemeldir aynı döneme rastlar. Cumhuriyet'in erken yıllarında artık kapanıp gitmiş bir devrin gündelik hayatına biraz da sevgiyle baktığından olacak, Sevengil asırlar öncesine dair sanki şahit gibi yazar: "İstanbul'da yaygın bir hal alan sarhoşluk yer yer genel meyhaneler açılmasına neden olmuştu." Bu meyhaneler "Kârgir, kapıları pencereleri kemerli, geniş ve biraz loşça yapılar ki bir tarafında şarap fıçıları tavana kadar yükselir, yanında şarap kovaları sıralanır ve şarap almak için bu büyük fıçılara sürekli olarak dayalı duran merdivenle çıkılırdı." Evet aslında meyhane bugün bildiğimiz mekândan oldukça farklıydı. Sofralarda değil masalarda içiyoruz artık, bir de şarap değil rakı. Ne var ki meyhane her ne kadar bunca değişmiş olsa da değişmeyen birçok şey de var onunla ilgili. Mesela meyhane-devlet ilişkisi.

Kanunî, Müslümanların şarap içmesini yasaklarken payitahta şarap taşıyan gemilerin yakılmasını, I. Ahmet ise meyhanelerin yıkılmasını emreder. IV. Murat tütüne, kahveye, afyona olduğu gibi şaraba da savaş açar, bunların satıldığı dükkânları yıktırır, yasaklara karşı çıkanları da astırır. III. Selim, meyhaneleri sorun çıkaran yerler olarak gördüğünden sorunu kökünden çözmek için yasaklar. Hatta III. Selim İstanbul, Galata, Boğaziçi, Adalar ve çeşitli yerlerde "cümle meyhanelerin def'i ve bendi için hattıhümayun" ile emretmişken, "Bostancıbaşı mel'unu"nun Boğaziçi'nde bazı meyhanelere ruhsat verdiğini öğrenmiş, bunun üzerine bu açıkgöz memurunun Rodos'a sürülmesini

istemiştir. Kendileri mey düşkünü sultanlar, içkiden müşteki şehir halkının hoşnutsuzluklarını biraz da aradaki din ve devlet görevlilerinin üzerinden gidermeye çalışıyorlardı. Kadılar, sokaklarda şarap taşıyanların tulumlarını Müslümanların giysilerine sürtmesi, Müslüman mahallesinde meyhane açılması, hamam çıkışı kadınların sarhoşlar tarafından taciz edilmesi gibi şikâyetleri sultanlara aktarıyor, şarabın tadını bilen işret ehli padişahlar "meyhaneler kapansın, Müslüman mahallesinde şarap satılmasın, yeniçeriler içmesin" diye emirler yağdırıyordu. Ne var ki içenler için sarhoşluğu ne kadar tatlıysa müskirattan alınan vergi de o kadar önemliydi. Haliyle akşamcılar, sarhoşlar, müptelası oldukları zevklerden zaman zaman mahrum kalsalar da İstanbul'da meyhane –gizli veya açık– hep var oldu.

Öte yandan imparatorluğun payitahtı İstanbul'da sadece Müslümanlar yaşamıyordu. İslam'ın kurallarını şehrin hatırı sayılır gayrimüslim nüfusuna dayatmak, payitahtı bir imparatorluk merkezî olmaktan uzaklaştıracağından ara yol bulunmalı, Sezar'ın hakkı Sezar'a, şarap içebilme izni de gayrimüslimlere verilmeliydi. III. Ahmet gibi bazı Osmanlı padişahları öyle de yaptı. II. Selim'in oğlu, içki yasağını Müslümanlar için uygulamış, 1577'de "gayrimüslimlerin oturdukları yerlerdeki meyhanelere dokunulmamasını" ferman etmişti. Ama ferman padişahın meyhanelerse mey düşkünlerinin belli ki. Refik Ahmet, biraz da yaşadığı zamanın modern jestleriyle o günlere dair bir resim çizer: III. Ahmed, bir Rum meyhanesinin önünden geçerken onu gören yeniçeriler sevinçle ayağa kalkıp sultanın şerefine "Aşk-ı Şahâneye" nidalarıyla kadeh kaldırmışlardı. Gereğinden fazla modern bu sahnede, askerlerin bu jesti bir "saygısızlık" olarak görülmüş, sonrasında sultan askerlere içkiyi yasaklamayı denese de yeniçerilere söz

Anonim çağdaş sanatçının imgeleminde tarihsel meyhane; çeşitli dönemleri bir arada işleyen illüstrasyonda imbik özellikle dikkat çekiyor.

anlatmak hiç kolay değildi. Hatta diğer Müslüman İstanbullulara da cesaret vermiş olmalılar ki Refik Ahmet, "Fakat askerle birlikte asker olmayanlar da içki içmeyi sürdürdüler," diye yazar.

Meyhaneler "gedikli" ve "kaçak" koltuk meyhaneleri diye ikiye ayrılırdı. Gedik herhangi bir iş kolunda, "bugünkü taksilerde plaka tahdidi"ne benzer diyor İlber Ortaylı. Her esnaf grubunda olduğu gibi meyhanecilerin de desteklediği bir "âdet ve mekanizma"ydı bu. Gedik bedeli idarenin vazgeçebileceği bir miktar olmadığı gibi yetkililer için de bir rüşvet kapısı açıyordu. Şarap ve meyhane sayesinde devlet de "devletlüler" de kazanıyordu. İlber Ortaylı, meyhanelere ilişkin topyekûn kapatma kararlarını, 1980'lerin sonunda yazdığı yazıda gazete kapatmaya benzetir, şimdiyse bu olsa olsa sosyal medyayı sınırlamaya benzer. Demek ki meyhane sadece şarap satılan bir yer değildir. Şarap veya aslan sütü içene biraz cesaret verip dillerin de kilidini açar. Bu yüzden en az kahvehane kadar kamusal mekân olan meyhanenin içerdiği muhalefet imkânı muktedirlerin dikkatini çekmiş olmalı. Yoksa testiye şarap koyup kendi evine de yollanırsın, kim karışabilir? Ama sırf içinde mey içildi diye her hane de meyhaneye dönüşmez. Dolayısıyla meyhane başka bir yerdir. Peki nerededir?

İstanbul, sadece minarelerin değil...

Evliya Çelebi, önce "İstanbul'un dört bir tarafında meyhaneler çoktur," deyip sonra adres verir: "Samatyakapısı, Unkapanı, Cibalikapısı, Ayakapısı, Fenerkapısı, Balatkapısı ve karşıda, Hasköy'de ve Galata demek meyhane demektir ki Allah korusun sanki Malta ve Alakorna kâfiristanıdır." Bunlara ek olarak, Galata'dan Karadeniz sahiline kadar her mahallede bir meyhane olduğunu söyleyen Çelebi; Ortaköy, Arnavutköy, Kuruçeşme, Yeniköy, Tarabya, Büyükdere gibi köylerin adını anar ve karşıda Kuzguncuk, Çengelköy, Üsküdar ve Kadıköy'deki meyhaneleri de ilave eder. Şimdi de bu semtlere giden bir İstanbullu sanırım demlenecek bir mekân bulur. Nedir, meyhanelerin adresleri de asırlar öncesinden miras kalmıştır. Burada bir süreklilik var.

Çelebi'den üç asır sonra Osmanlı'da gündelik hayat üzerine çeşitli tarihlerde yazan Abdülaziz Efendi, Mehmet Tevfik ve ona atıfla Reşad Ekrem Koçu'nun İstanbul'da meyhane deyince saydığı semtler Evliya Çelebi'nin saydıklarından farklı değildir. Semtler arasında özellikle Balat, Kumkapı, Kurtuluş gibi yerler öne çıkmaktadır. Konuyla ilgili en akademik metnin sahibi Işıl Çokuğraş'ın verdiği adresler farklı değil, daha ayrıntılı ama. Devletin tuttuğu defterlerden çalışmıştır. Bu kayıtlara göre 18. yüzyılın sonunda Beşiktaş, Çengelköy, Fener, Üsküdar, Kadıköy, Kuzguncuk, Hasköy, Yeniköy, Balat, Büyükdere gibi semtlerde 169 meyhane vardır. Çokuğraş'ın bulgularına göre, 19. yüzyılın başında İstanbul'da 500'ü aşkın meyhaneden üçte biri Galata-Beyoğlu-Tatavla bölgesindeyken üçte biri ise Beşiktaş-Sarıyer sahil boyundadır. Bunları Haliç ve Kadıköy-Beykoz sahili izler. Şehrin meyhane haritasıyla hangi millet nerede yaşıyor haritasını üst üste koyduğunuzda şu sonuç çıkar: Şehrin en dışarlıklı semtleriyle (Galata-Beyoğlu) gayrimüslimlerin yaşadığı mahallelerdedir meyhaneler. Bugün gayrimüslimlerin şehirdeki sayısı oldukça azalmış olsa da bu neşe mekânları onların atalarının hediyesi olarak yerlerinde duruyor. Öyleyse gündelik hayatın çizgisi, siyasi olandan çok daha süreklidir. Bu sürekliliğin en belirgin olduğu semtlerden birine yakından bakalım: Balat'a.

Balat: Meyhaneler semti

Abdülaziz Bey, Yahudilerin çoğunluğu oluşturduğu Kuzguncuk, Hasköy ve Balat gibi semtlerdeki meyhanelerde "saz ve raks" ol-

20. yüzyıl başından iki Eminönü enstantanesi: Bekri Mustafa'nın mekânı Yemiş İskelesi'nde kayıkçılar (Fotoğraf: Abdullah Biraderler) ve kentin iki büyük meyhane dokusunu birleştiren köprüyle birlikte Galata'ya bakış. Fotoğraf: Cengiz Kahraman Koleksiyonu

madığı için buralara devam edenlerin sınırlı olduğunu söyler. Bu meyhanelerin "hem rakıları hem seçme şaraplarıyla kendilerine has müşterileri" vardır. Ne saza ne raksa takılan bu müdavimlerin meye muhabbetini takdir etmeli belki. Ama Balat'la ilgili diğer şahitlikler daha çeşitlidir. Örneğin Basîretçi Ali Efendi, onun kadar nesnel değil. 1870'li yılların başında bir gün Balat'tan geçerken buradaki meyhane adedinin "sayılmaz dereceye" vardığını görmüştür. Civarda hayli vakit geçirmiş olmalı ki muhitin hem gecesini hem gündüzünü anlatmaya yetecek kadar gözlemi vardır: "Gündüzleri gedikli bekriler, ikindiden sonra akşamcılarla meyhanelerin hepsi doluyor. Kadeh şakırtısı, nara gürültüsü dünyayı tutuyor. Gelip geçenler fena halde muazzep oluyorlar." Balatlıların meyhanelere ilgisini 19. yüzyıl biterken İstanbul'daki Ermeni mahallelerinin resmini çizen Ermeni tiyatrocu ve mizah yazarı Hagop Baronyan da doğrular. Dediğine bakılırsa bu Balatlılar "Her pazar sabahı önce hamama, oradan kiliseye, sonra da meyhaneye gitmeyi âdet edinmişlerdir. Duanın, görüldüğü gibi öncesinde temizlik, sonrasında rakı vardır. Zannederim ki mahalleli daha mantıklı davranmış olurdu, önce meyhaneye, sonra hamama, en son kiliseye gitseydi. Mahallede on meyhane var. Mahalleli bin beş yüz meyhaneyi yaşatacak güçte."

Osmanlı'dan Cumhuriyet'e, 19. yüzyıldan 20.'sine İstanbul'da çok şey, çok yer değişir ama belli ki Balat değil. 1930'ların başında, yanında Mahmut Yesari'yle beraber *Yenigün* gazetesine yaptıkları röportajlar için semte giden Osman Cemal Kaygılı, "Balat demek, İstanbul'un esasen hiç yoktan alay, eğlence, oyun, numara çıkaran yeri demektir," dedi-

ğine göre semt eski hüviyetini korumaktadır. Balat'ın iç ve dış diye ikiye ayrıldığını bildiren yazar devam eder: "Kahveler, gazinolar, sinema, tiyatro, muhallebici gibi eğlenti yerleri ekseriyetle İç Balat'tadır; burası geceleri elektrik içinde pırıl pırıl yanar, sokakları muntazam ve oldukça temizdir" diyen Kaygılı devam eder: "Geceleri bu noktadan Fener'e giden cadde kızlı erkekli grupların piyasa yeridir." Kaygılı, Balat'ı şehrin en hareketli semti Beyoğlu'na benzetir bu yüzden. Semtteki meyhanelerden biri de ismi, şarkısıyla memleket meyhanelerinde yâd edilen Agora'dır. Agora, Asteri isimli bir Rum tarafından açılmış, ondan da bayrağı oğlu Stelyo, Stelyo'dan da onun oğlu Hristo almıştır. Meyhane hâlâ ayakta. Şöhretinin bir kısmını da aynı isimli şarkıya borçludur. İzmirli bir lise öğrencisinin yazdığı güfteyi Avni Anıl bestelemiş. Ama *Rakı Ansiklopedisi*'nden öğrendiğimize göre kemanla kanundan mürekkep ayaklı orkestralardan çokça istenen bu şarkının güftesine ilham veren Balat'taki meyhane değil İzmir İkiçeşmelik'te içki geleneğini sürdüren Agora bölgesiymiş. Dahası bahsi geçen meyhane de 1950'li yıllarda rakıyı menüsünden kaldırıp müşterilerine sadece şarap vermeye başlamış. Tam bir "g(b) alat-ı meşhur" hikâye: Değil mi ki şarkıyı Balat'taki meyhaneye atfediyor, orada da şarap değil rakı içildiğini sanıyoruz!

Artık ne ismi var ne cismi

Samatya, Kurtuluş, Beyoğlu gibi semtler hâlâ meyhaneleriyle meşhur. Ama eskiden olup da şehrin yüzeyinden ve hafızasından silinmiş bir semt var ki hatırlatılmasa olmaz: Balıkpazarı. Osman Cemal Kaygılı'nın, "yer altı" diye sorulunca cevabı karınca yuvası olan bilmeceyi değiştirerek "yer üstünde kaynar kazan" diye tasvir ettiği bu muhitin "en karakteristik ciheti" meyhaneleriydi. Eminönü iskelesine yakın mahaldeki balıkçılar, çevrede çalışan işçi ve esnaf buradaki sayısız meyhaneye takılırdı. Elbette müdavimleri arasında şairler de olurdu, müteşairler de. Muallim Naci veya hikâyelerinden birinde kahramanını Balıkpazarı meyhanelerinden birine koşturan Cahit Sıtkı Tarancı gibi iki isim mesela.

Ama İstanbul'da eğlencenin topografyası değiştikçe, Kaygılı'nın "Nuhu nebiden kalan o berbat, dar, çapraşık, çamurlu, çirkefli sokaklarında şöyle bir parça genişlemeye, açılmaya, düzelmeye hâlâ bir niyet yok gibi," diyerek şikâyet ettiği Balıkpazarı'nın önce meyhaneleri birer birer kapanacak, sonra da kendisi kaybolacaktı yeryüzünden. Balıkpazarı meyhanelerinin tantanalı devri, Reşad Ekrem'e göre 1908'de sönmeye başlamıştı. Şehrin tarihçisi, 1927-30 yılları arasında buraya yaptığı "tetkik" ziyaretlerinde dokuz meyhane tespit etmişti. Bunlar, 1957 İstanbul'unda, Mende-

res imarı devrinde birer birer kapanacaktı. Kapanış finalini temsil eden sonuncusunun, Bodrum meyhanesinin sahibi Toma Çinga, dükkânı boşaltsın diye elektrikleri de kesilince "kepengini bir daha açmamak üzere indireceği gece, son vefakâr müşterilerine mum ışığında sofra" kurmuştu. Romantik jubile!

Müslüman mahallesinde meyhane açmak

Müslüman İstanbul'un kıyılarında, Çemberlitaş, Nuruosmaniye gibi merkezî sayılabilecek muhitlerinde ve Edirnekapı gibi çeperlerinde de meyhaneler 19. yüzyıl boyunca varlıklarını devam ettirdiler; hatta şöhreti sofuluğundan gelen Fatih'te bile. Bugün de adresi, cami ve okula olan uzaklığına göre belirlenen meyhaneler, Osmanlı İstanbul'unda da Müslüman mahallelerinin içinde veya civarında olduğunda şikâyete konu oluyordu. Daha önceki asırlarda bu şikâyetleri genelde gayrimüslimleri mahallesinde istemeyen Müslümanlar yapıyordu. Meyhane bir tür aynılaştırmanın bahanesiydi yani. Ama meyhanelerle camilerin komşuluğu özellikle 19. yüzyılın sonunda sorun haline gelmişti. Modernleşmeyle muhafazakârlık arasında da bir bağ var, kaçırmayalım!

Daha önce ismini andığımız Basîretçi Ali Efendi bu modern müştekîlerden biridir. Bu kez 23 Şubat 1873 tarihli yazısında "Fatih Büyükkaraman'daki meyhaneler vızır vızır rakı şarap satıyor," diye yazmıştı. Mektup aslında "Fatih zabıtasının yanıbaşında" olan bu meyhanelerle ilgili ihbarların dikkate alınmaması, alınsa bile murad edilen neticeyi vermemesi üzerine büyüyen bir şikâyetti. Ali Efendi iştahla soruyordu: Fatih gibi bir semtte her milletin düşmanı, "kötülüklerin anası" içkilerin satılmasından kaynaklanacak fenalıkları kim ortadan kaldıracak? Şikâyetinin arkasını bırakmamış, mahalleye gidip kendisine bildirilen kararda olduğu gibi meyhanelerden ikisinin kapanıp kapanmadığını kontrol etmişti hatta. II. Abdülhamit döneminde de bazı meyhaneler benzer nedenlerle kapatılıyordu. 28 Temmuz 1894 tarihli iradede padişah, kapsam içinde yer alsa da gedikli olduğu için ileri bir tarihe kadar geçiçi olarak içki satılmasına izin verilen Yunan Estalyanos Dimitraki Grifornadyos'a ait "Şirrethanenin Mesih Ali Paşa camiine kırk adım mesafede bulunması ve civar ahalinin şikâyetçi olması sebebiyle açık durmasının" asla uygun olmayacağını belirtiyordu. 17 Ekim 1900'de ise padişah bu sefer belediye ve ilgili bakanlığı meyhanelerin çoğalmasına mani olacak tedbirleri almaları ko-

Mütareke yıllarında Galata meyhaneleri.

nusunda uyarıyordu. Çünkü Aksaray'da Laleli Camii'nin yanında ve Şehzadebaşı'nda, yani iki Müslüman mahallesinde "iki âdet meyhane açılmasına teşebbüs olunduğu zat-ı şahanelerin kulağına" gitmişti. Ancak 1900'lerde şehirdeki meyhane sayısı da, Müslümanlar arasında akşamcı sayısı da artmıştı. 1920'li yıllarda Fatih'te değilse de Süleymaniye, Sultanahmet, Nuruosmaniye gibi büyük ibadet yerlerine yakın sayılabilecek eski İstanbul'un en merkezî yerlerinden birinde, müdavimlerinden Salim Rıza Kırkpınar'ın söylediğine göre "Nuruosmaniye'yi Çemberlitaş'a bağlayan sokakta -ki burası Tavukpazarı diye anılır- iki taraflı halk için ufacık meyhaneler vardı."

Balat, Kurtuluş, Samatya veya bir başkası. Eğlence deyince İstanbul'da hiçbir semt şu ikisiyle yarışamazdı ama: Evliya Çelebi'nin "kafiristan", şehirlilerin "karşı" diyerek bir "Haliç"lik mesafeyi daha da açtığı Galata ve Beyoğlu'ndan bahsediyoruz.

Ucuz Galata, pahalı Beyoğlu

Tünel'le veya uzun bir yokuş olan Yüksekkaldırım'la birbirine bağlanan bu iki dışarlıklı semt arasındaki fark biraz da sınıfsaldı. Ahmet Mithat, yazdığı onlarca romandan biri olan *Dürdane Hanım*'da Galata'yla Beyoğlu'nu karşılaştırırken birinde pazarlığın lirayla di-

Daha çok elit kesimin tercih ettiği Pera Palas'ın yemek salonu. Fotoğraf: Çelik Gülersoy Koleksiyonu

ğerinde kuruşla yapıldığını söyler. I. Dünya Savaşı yıllarındaysa bu iki semt daha da kozmopolit hale gelecek, bu karakteri şüphesiz eğlence mekânlarına da yansıyacaktı.

İstanbul'a mültecilerle işgalciler neredeyse aynı zamanda gelmişti. 1917'de Rusya'daki iç savaş ve devrim nedeniyle ülkelerinden kaçan Ruslardan bazıları uzun yolculuklarında durak diye düşündükleri İstanbul'da kaldılar. Beyoğlu'nda geldikleri coğrafyadan isimler taşıyan Moscovite, Petrograd gibi mekânlar işletmeye başladılar. Çalışanlar da Rustu. İstanbulluları bu mekânların müdavimi haline getiren de buralarda garson veya dansçı olarak çalışan Rus kadınları oldu. Ardından işgal İstanbul'unda Fransız ve İngiliz askerleri Beyoğlu ve Galata'daki birçok meyhaneye müşteri oldular. Memleketin geri kalanında ise durum biraz farklıydı. Ankara'da açılan Meclis'in ilk yaptığı kanun Trabzon mebusu Ali Şükrü Bey ve arkadaşlarının önerisiyle memleket sathında içkiyi yasaklıyordu. Men-i Müskirat Kanunu içkiyi yasaklasa da ne meclise evsahipliği yapan Ankara'da ne de yurdun diğer köşelerinde insanların rakıya olan muhabbetini engelledi. Mesela Ankara'da rakının adı değişmiş, "Dilaver Suyu" olmuştu. Polis Müdürü Dilaver Bey kendi bağından şehrin en iyi rakısını üretip satıyordu çünkü.

Önce Balkanlar'ı sonra dünyayı, ardından da memleketi saran savaş İstanbul'da çok şeyi olduğu gibi eğlence hayatını da değiştirdi. 1 Mart 1923'te Ankara'daki meclisin yönetimine girince, üç yıldır yürürlükte olan içki yasağının İstanbul'da uygulanacağından endişelenen kimi meyhaneciler tedbiren dükkânlarını

kendileri kapattılar. Ama baktılar ki kanunun uygulanmasına dair bir emir filan verilmiyor, gerisin geri açtılar dükkânlarını. Ankara'daki hükümet de aslında padişahların çelişkisiyle karşı karşıyaydı. Bir yandan İstanbul'daki Müslüman olmayan nüfusun varlığı mevcut kolluk kuvvetlerinin azlığıyla birleşince yasağın uygulanması gerçekçi değildi. Bir de içki satışlarından gelecek vergi vardı. Bunları göz önüne alan hükümet en azından İstanbul'da kanunun uygulanmasını ertelemek istedi. 24 Mart 1923'te Meclis'te yapılan kapalı oturumda, kanunun İstanbul'da uygulanıp uygulanmayacağı müzakere edilmişti. İstanbul'un yasaktan muaf tutulmasının, Meclis iktidarının memleketin bu köşesinde kurulamayacağı anlamına geleceğini savunan vekillerin itirazlarıyla erteleme teklifi reddedildi. Ne var ki içki yasağı ancak Türk askerlerinin İstanbul'a girmesinden sonra uygulanabilmişti. Gazeteler, 6 Ekim 1923 tarihi itibarıyla şehirde uygulanan kanun gereği iki gün içinde 1.420 meyhane ve içkili mekânın kapatıldığını yazdılar. İçkiyi yasaklayan kanun 1924 yılının Nisan ayında ilga edilince İstanbul geç katıldığı yasak kapsamından bütün memleketle birlikte yedi ay sonra çıkmış oldu.

Meyhaneler yeniden açılır. Çoğunluğu eski yerindedir. Aslında Cumhuriyet de kendisinden on beş yıl önceki II. Meşrutiyet gibi millete özgürlüğün kendisinden çok duygusunu getirmiştir. İstanbullu kadınların Meşrutiyet yıllarındaki rejim değişikliğini kendi hayatlarına getirilmiş bir özgürleştirme olarak anlaması gibi, Cumhuriyet de zaten eğlenmeye meyyal İstanbulluları daha da teşvik eder. Artık şehirde bazı kahvehaneler güneş battıktan sonra bizzat müşterileri tarafından meyhaneye devşirilir.

Her yer meyhane

Belli ki bu hem meyhanecilerin hem de meyhane müdavimi akşamcıların canını sıkar. *Cumhuriyet* gazetesinin şehirde gezerek sadece gözlemlerinden haber çıkaran muhabiri Selahattin Güngör önce "meyhaneler çoğalıyor" diye şikâyet eder. Ama sanki şikâyeti nicelikle değil nitelikle ilgilidir: "Üç bayat balığı kızartabilen bir adam" meyhane açabilmektedir. 1930'lu yılların sonunda yayımlanan yazısında Güngör abartıp Sirkeci'nin isminin "Meyhaneci" diye değiştirilmesini teklif eder. Beyoğlu'ndaki meyhaneleri saymayı düşünüp baş edemeyince vazgeçer. Güngör, sadece resmi meyhanelerin değil diğerlerinin de çoğaldığını yazar. Kahvehaneler gibi bakkallar da kepenklerini indirdikten sonra meyhaneye, "bakkal çıraklarının yarısı" da "meyhane miçosu"na dönüşür. Bazı köfteciler, "dükkâna gelen müşterilere kırk yıllık selâtin meyhanecileri gibi hizmet" eder. Öyle ki İstanbul'un orta yeri sinemaysa, her yeri meyhane haline gelmiştir. Daha doğru ifadeyle "meyhane", içki içilen her yeri kapsayan ve olumsuz çağrışımlarla dolu bir sözcüğe dönüşmüştü aslında. Yoksa mekânın kendisi diğer birçok haneden farklıydı.

Meyhane bir gemidir

Bugün bildiğimiz meyhanenin ortaya çıkışı için 19. yüzyılın ikinci yarısını beklemek gerekir. Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey, Abdülaziz Bey, Çaylak Tevfik, Reşad Ekrem Koçu, Ahmet Refik gibi isimler Osmanlı meyhaneleri hakkında çakışan bilgiler verirler. Gedikli meyhanelerden bazıları üç-dört yüz senelikti. Bunlar çoğunlukla taş binalardı. Meselâ Balıkpazarı'ndaki "Hançerli" oldukça büyüktü. 1937 yılında, yedi Rum hak sahibinden metruken hazineye kalan bu meyhanenin bulunduğu iki katlı yapının iki sokağa cephesi vardı ve zamanla on üç mağaza ve odaya bölünmüştü.

Çaylak Tevfik, Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey gibi çağdaşlarından da atıf aldığı yazısına meyhanelerin tafsilatlı bir listesini yapa-

1930'ların Beyoğlu'sunda Rum barbasıyla klasik meyhane. Fotoğraf: Namık Görgüç, Cengiz Kahraman Arşivi

rak başlar. Bunlar arasında bulunduğu yerin ismini taşıyan Çorapçı Hanı, Kürkçü Hanı, Bakla Hanı gibi meyhanelerin yanında Kafesli, Hançerli gibi muhtemelen kapıda asılı nesnenin adını taşıyanlar ile Yahudi Ayoda, Baklacıoğlu, Ekserci Mişon, Kel Serkis, Koço Kalfa gibi işletmecinin ismiyle birlikte şüphesiz milliyetini de belli eden meyhaneler vardı. Mekân sahibi, burasının meyhane olduğu belli olsun diye bir eşya asar, hem meyhane hem de hangisi olduğunu böylece belli ederdi. Kapıdan içeri girildiği zaman karşıda veya girişte ilkel bir tezgâh göze çarpardı. Tezgâhın üzerinde rakı ve şarap kadehleri, sürahiler, küçük tabaklar içinde mezelerle kuruyemişler müşterilerini beklerdi.

Gedikli meyhanelerde müşteriler masaların değil sofraların etrafında toplanırdı. Çilingir sofralarıydı bunlar. Oldukça ucuz ahşaptan, yuvarlak sofralar. Mezeler yuvarlak tepsilerle sofralara taşınırdı. Yine müşteriler taşınabilir, açılıp kapanabilir taburelerde bu sofraların çevresini alırdı. Bazı büyük meyhanelerde akşamları yirmi otuz sofra kurulurdu. Tezgâh ve sofralar dışında bir de localar vardı. Bazı meyhanelerde özel döşenmiş bir iki oda veya asma bir katta hatırlı müşteriler ağırlanır veya kimle demleniyorsa artık mahremiyetini korumak isteyen müdavimler bu korunaklı mekânları kullanırdı. Her ne kadar 19. yüzyılda sofraların yerini masalar aldıysa da bu loca benzeri özel bölümler meyhanelerdeki yerini korumuş olmalı.

Arkadaşı tarafından kibar ve temiz denilerek Langa'daki Maksud'un Yeri isimli meyhaneye götürülen Ahmet Rasim bunu doğrular: "Hakikaten temiz bir gazino!.. Erken olduğu için tenha da!.. Mermer döşeli, uzun bir yer!.. Sağlı sollu mermer masalar... Ta sonda bir iki merdivenle çıkılır, camlı bir bölmesi de var...

Bölmeye giderken sağda bir tezgâh. Hücrelerinde birkaç nargile. Köşesinde parıl parıl parlayan bir kahveci mangalı..." Bu özel bölmelerin adı ister şirvan olsun ister loca 1920'li yıllarda, Beyoğlu'nun yeni meyhanelerinde de vardı.

Önce şaraptı mey, sonra rakı

18. yüzyılın sonuna kadar İstanbul'da şarap rakıdan daha fazla tüketilirdi. Ancak özellikle kamusal alanda alkol tüketen yenilikçi padişah II. Mahmud'un döneminde ve sonrasında İstanbullu elitler şampanya, rom gibi yeni içkilerle tanışsalar da, nasıl giyim olarak modernleşirken fes gibi kendilerince yerel bir farklılık yarattılarsa, yeni bir davranış olarak kamusal alanda yerel bir içkiyi, rakıyı tercih ettiler. Refik Halid Karay ise İstanbul'un rakıyla tanışmasının "yeni" bir hadise olduğundan bahseder. Karay, rakıyı çok sevmediğinden olacak ki onun memleketteki popülerliğini Osmanlıların hafızalarındaki kötü bir milatla başlatır: 1821 yılındaki Mora İsyanı'yla. Refik Halid ama bu, o neyi seviyorsa makbul neyi sevmiyorsa değildir. Hadi onun söylediği gibi İstanbullular rakıyı 19. yüzyılda sevmiş olsalar da Anadolu bu sert içkiyi asırlardır tanıyordu. Bursa'nın fethindeki rolleri nedeniyle "meyhor" dervişlere Orhan Gazi'nin hediyesi "iki yük şarab, iki yük arakı"dan Bektaşilerin de bu içkiye muhabbetine örnek fıkralara geçmişten bugüne kalan anlatıların hepsi Refik Halid'in söylediklerine şerh düşer. Ancak rakının Müslümanlar arasında da popülerleşmesinin, Yunanistan'ın bağımsızlaşmasına yol açan bu isyanla doğrudan bir ilgisi olmasa da Rumlarla vardı. Çünkü meyhanelerin sahipleri de çalışanları da çoğunlukla Rumdu. Rakının yaygınlaşmasında Rumlar kadar Ermenilerin de katkısı vardı. Ama daha çok içici olarak.

Hagop Baronyan, Kumkapılı Ermeni erkeklerini "bunların çoğu alkolsevenlerdendir" diye tarif eder; sonra, "hepsi rakı, ama düz rakı" içerler diye önce insanları sonra da rakıyı tanıtır: "Düz değişik şekillerde kullanılır. Kimileri susuz içer, biraz su katanlar da var. Kimileri de suyla ağızlarını çalkaladıktan sonra rakıyı içer. Kimileri kadehle, kimileri şişeyle, kimileri de fıçıyla içerler." Düz rakıdan önceyse mastika vardı. Mastika, Sakız Adası'na özgü, sakız aromalı bir rakıydı. Muhabbetin erbabı Ahmet Rasim, 1920'li yıllarda düz rakının İstanbul'da yaygınlaşmasının kırk-kırk beş yıllık bir mazisi olduğunu belirtir: "Önceleri meyhane ve gazinolarda içilen hep mastika idi." Sakız ve Ayvalık mastikaları ünlüydü. Öyle ki, Rum meyhaneciler işlerindeki maharetlerini müşterilerine aksettirmek için kendilerini "Sakızlıyım" diye "satarlardı". İşte rakı için kullanılan "düz" sıfatı, içkiyi "mastika"dan ayırma amaçlıydı.

Rakı içmenin bir adabı olduğunu söyleyenler, bu adabı yanında yenilen mezelerle ilişkilendirir sık sık. Rakı, İstanbul meyhanelerinde –masada olsun tezgâhta olsun– mezelerle içilirdi. İstisnası, ayaklı meyhanelerden ayaküstü demlenenlerin "yumruk mezesi"ydi. Abdülaziz Bey meyhanelerde içkinin yanında masaya getirilenleriyse sanki küçümser gibi sayar: "Miçolar sofralara meze olarak çiroz, sardalya, turp, kuru fasulye, yeşil salata gibi harcıâlem şeyler getirirlerdi." Bazense müşteriler mevsimine göre mezeleri kendileri getirir, bunlar yıkanıp doğranarak ya da pişirilerek sofraya konurdu.

Geminin kaptanları, tayfaları

Meyhanecilik, bidayetten beri İstanbul'da bir gayrimüslim mesleğiydi. Meyhane sahipleri gibi meyhane çalışanı aşçı, miço, hizmetkâr, ateşoğlanı, rakkas gibi görevliler arasında da Müslüman olanlar istisnaydı. Evliya Çelebi "1060 günahkârlar yuvası"nda, çalışanların sayısını "bütün sapık kâfir, sapık 6 bin kişidir"

diye veriyordu. Meyhaneciler ve çalışanlarının milliyeti de meyhaneyle ilgili birçok şey gibi asırlar boyu değişmedi aslında. 1830'larda resmi kayıtlara göre İstanbul'daki 589 meyhanenin 415'i Ermeni, Rum veya Yahudiler tarafından işletiliyordu. Bir sonraki asırda da manzara aşağı yukarı aynıydı. 1920'de şehri ziyaret eden Amerikalı heyet, İstanbul'da eğlence yaşamıyla ilgili hazırladığı rapora bir cetvel eklemişti; buna göre şehirdeki 471 "birahanenin" 444'ü Rumlar tarafından işletiliyordu. Cetvele göre, lokanta-kafe-birahane kategorilerindeki içkili mekânların 1920 yılında İstanbul'daki sayısı 759'du. Rumlara ait olmayan içkili yerlerin sahipleri de Levantenler, Beyaz Ruslar ve yabancılardı. 19. yüzyılın son çeyreğinden itibaren Beyoğlu ve çevresinin çehresini değiştiren çoğu mekânın sahipleri de yine Rumlar, Beyaz Ruslar, Levantenler ve bir de Avrupalı yabancılardı. İstisnai örneklerden biri, daha önce Rusya'da aynı işle meşgul Frederick Thomas'tı. Bu Amerikalı siyah adam bütün şehri "fokstrot, shimmy, çarliston" danslarıyla tanıştıran ünlü Maxim'in sahibiydi.

1928'de Ankara'ya göç eden Karpovitch, büyük bir palmiye ağacıyla dekore edilmiş Moscovite'i çalıştırmıştı bir süre. Daha sonra buraya Bon Gout (Lezzet) ismini vermişti. *Müskirat Rehberi*'ne verdiği ilanla "ekmek ve tatlı dahil olduğu halde üç tabak" yemeği İstanbullulara 100 kuruşa veriyor, ayrıca "kadehle müskirat" satıyordu. Daha sonra başkent Ankara'nın devlet destekli lokantasını işletecekti, meşhur Baba Karpiç'ten bahsediyoruz. Sahnesi yerden ışıklandırılmış Rose-Noire (Kara Gül) ve Çekoslovak biralarıyla meşhur Novotny (Yeni), Beyaz Rusların Beyoğlu'na hediyesiydi. Beyoğlu'nda, İstiklal Caddesi üzerindeki pasajlarda hizmet veren Anadolu Birahanesi, Proksch (Ekşi; sonra Merkez), Sponeck (Ayaküstü) gibi birahaneler ya yine Rumlar ya da Avrupalılar tarafından işletiliyordu.

Meyhanelerin çalışanları da Rumlardı. Miçolar, muğbeçeler, ateşoğlanları gibi meyhane hizmetkârlarının, en azından hizmetlerinden memnun şairlerin yazdıkları övgülerden, Rum delikanlıları olduğunu biliyoruz. Yine Galata'da, 19. yüzyıl sonlanırken açılan birahanelerin garsonları da Rumlardan seçiliyordu. Cumhuriyet'in 10. yılına biraz kala, *Yenigün* gazetesinde, İstanbul'da garsonluk mesleğinin yabancıların, en çok da Rumların tekelinde olduğunu iddia eden yazılar çıkıyor, İstanbul'da garsonların yüzde altmış beşinin Rum olduğu iddia ediliyordu. Haliyle meyhanelerin, 19. yüzyılın sonlarından itibaren İstanbul'daki gayrimüslimlerle ilgili mesafesini ekonominin millileştirilmesi üzerinden teorize eden siyasetin hedefi olması da kaçınılmazdı.

TBMM'nin ilk dönem kanunlarından olan Men-i Müskirat, rakıyla olan muhabbeti herkesin malumu meclis başkanına yönelik gizli bir muhalefet olarak da görülebilir. Bu gizli amaca ise dönemin siyasi atmosferinde eleştirilemeyecek bir retorikle, milleti zehirleyen gayrimüslim meyhaneciler üzerinden ulaşılmaya çalışılıyordu. Kanun ilga edildikten sonra bile İstanbul kozmopolitizmine Ankara ulusalcılığı ile yaklaşan Cumhuriyet, İstanbul'daki meyhaneleri hedef aldı. Ahlakî ve hijyenik bahanelerle kapatılan Beyoğlu'ndaki mekânlardan çoğunun sahibi gayrimüslimlerdi.

Şehrin kozmopolit karakteri ulusalcı yeni rejimin hedefindeydi. Öyle ki, milli iktisat bakımından müteşebbisleri hedef alan bir yaklaşım devletçi bir bakıştan açıklanabilir olmakla birlikte, Cumhuriyet, başından beri İstanbul'da gayrimüslimlerin para kazanmasını istemiyordu. Önceleri bunu, yabancı şirketleri gayrimüslim işçileri kovup yerlerine Türkleri

Karpiç'in Beyoğlu'ndaki lokantasında Cumhuriyet kutlaması.

almaları için zorlayarak yapsa da sonra çıkaracağı kanunlarla gayrimüslimlerin garson olarak çalışmasını bile engelledi. Haliyle, eğer Rum meyhaneciler ve garsonları İstanbul eğlence hayatından çekilmişlerse, bunda gündelik olanın değil siyasal olanın rolü vardır. Yoksa gündeliğin devamlılık konusundaki sinsi başarısı mekânın organizasyonu, servise dair gelenekler, mezeler ve meze isimlerinde devam ediyor. Bugün tüm Yunanistan'da "taverna" denilen restoranlara bugün Türkiye'de "meyhane" denmesini de bu geçmiş açıklar. Gerçi bugün ikisi arasındaki fark, Türkiye'de garsonların, diğerlerinin aksine, masadaki tüketimi hızlandırmak uğruna gösterdiği abartılı misafirperverliktir. Ama belki bu da, ötekisi tarafından ağırlanmaya düşkün İstanbullu Türkleri nasıl memnun edeceğini bilen Rumların mirasıdır.

Niçin meyhaneye gideriz?

Meyhanede hizmetin çabuk olması, müdavimlerin akşamcılıkta en önemli beklentilerinden biriydi. Mehmet Tevfik, eski İstanbul akşamcılarının bu özelliğini bir meselle anlatır: Her gece oğlunu evde beklemekten bıkan anne, oğlunu meyhanede değil de evde içmeye ikna eder. Mezeleri de alıp eve giden oğul, birkaç kadeh içtikten sonra çubuğunu doldurup annesinden ateş ister. Kadın akşamcı hizmetçiliğinde acemidir, mutad mutfak işleri arasında yeni görevini unutur. Oğlunun yanına döndüğünde onu ayakta ayakta görüp meyhaneye yollandığını anlayınca sitem eder. Oğlu "Ben meyhaneye bunun için giderim," diye mukabele eder. "Çubuğu doldurup da ateş dediğim gibi ateşçi geliyor demesiyle ateşi lüle üzerinde görürüm." Meselini tamamladıktan sonra Mehmet Tevfik'in ekledikleri, Cahit Sıtkı'nın garsonu "Mavromatis"i hatırlatır: "Vâkıa meyhane hizmetçilerindeki sürat ve şiddet-i dikkat olmaz şeydir. Herkesin mizacına ayrı ayrı hizmet etmek husûsen serhoşların mizacına gitmek hayli hünerdir."

İstanbul meyhanelerinde bu hünerli garsonlardan her zaman vardı. Cahit Sıtkı, hikâyelerinde onlardan birini ölümsüz kılar. Garson, Cemil'i "tezgâhının önünde mezeleri hazırlamakla" meşgulken karşılar, hal-hatır sorar, konuğu "yirmi dokuzluğu" isteyince, "ufak cüssesinden beklenmez bir çeviklikle rakı şişesini, su şişesini, bardağı ve kadehi" getirir ve "arkasından mezeleri dizmeye" başlar. Bir başka öyküsünde kahramanın yerine geçip birinci tekil şahsın ağzıyla konuşur. Daha önce "merak edip de girmediği sokak içi meyhanelerinden" birine girmiştir. "Burası İstiklâl Caddesi'ne amut sokaklardaki bütün meyhaneler gibi alçak tavanlı, kuytu, daracık bir yerdi. Üstü kirli kâğıtla örtülü beş-altı masadan başka bir şey yoktu." Bir garson "buyrun pasam" diyerek "dipte, camın yanındaki boş masayı" gösterir. O, mizaca göre muamele eden garsonlardan "Mavromatis Efendi"dir. Kısa boylu, tıraşlı, yuvarlak çehreli, yassı burnuyla Mavromatis Efendi, "yumuşak tabiatlı" bir insan olduğu intibasını verir müşterisine. Buyur ettikten sonra hemen pardösüsünü alır, asar, sonra da "bir alacaklı gibi tehditkâr değil, bir emir eri gibi itaatli" duruşuyla "emriniz pasam" diyerek kararsız müşterisini gülümsetir. Bu ağırlama, bir kadeh niyetiyle meyhaneye giren müşterinin fikrini "bir yirmidokuzluk" şişeye çıkarır. Mavromatis'in rutin şovu siparişi aldıktan sonra başlar. Bu yeni müşterinin tepsisi, diğerinin istediği bir kadeh rakı, şarap içenin hesabı... Bütün bunları küçücük mekânda, talepkârların sabrını zorlamadan yapar. Yeni müşterisiyse masasının donatılmasından dolayı şaşkınlık dolu bir memnuniyet duyar: "Bir yirmi dokuzluk ile ne kadar çeşitli meze veriyordu!" Bunlar yetmezmiş gibi, meyhanenin yeni "pasa"sına "sucuklu yumurta ile börek" hazırlanmaktadır. Hikâyenin kahramanı, demlenirken arkası dönük olduğu halde fark edip sigarasını yakan garsondan, bir diğer masada kendisini selamladıktan sonra "Meyhaneye uğramadan eve gidemiyorum beyefendiciğim," diyen müşteriden ve açılan kapıdan içeri giren midyecinin meyhaneye verdiği havadan çok etkilenir. Bir sonraki satırlar, garsonun eksik kalmış bahşişlerini tamamlar sanki:

"Ne iyi etmişim bu meyhaneye gelmişim Mavromatis Efendi! Saadetimizi ona borçluyuz. Sanki meyhane bir gemidir, bizler de yolcuları. Bizi ne güzel denizlerde gezdiriyor. Biz böyle keyfimize bakarken, o tezgâhın önünde yüzü bize dönük ve ellerini karnının üstünde kavuşturmuş olarak duruyor, ne isteyeceğimizi gözlerimizden, sandalyelerimizde kıpırdanışımızdan, çatalımızı meze tabaklarında gezdirirken yüzümüzün aldığı ifadeden anlıyor; ben söylemeden gelip boş börek tabağını alıyor, gözlüklü komşum, bir tane daha demeden gidip boş kadehini kaldırıyor, dört kişilik sofradan, şunu isteriz bunu isteriz, diye bir ses yükselmeden yetişip boş su bardaklarını topluyor ve sonra hiçbirimizi bekletmeden, aynı dikkat ve hürmetle, bana başka bir meze getiriyor; komşumun kadehini dolu olarak iade ediyor; kalabalık masaya bir sürahi suyu bardaklarıyla –değişmiş bardaklarla– bırakıyordu."

Hüseyin Rahmi Gürpınar bu satırlardan o kadar etkilenir ki hikâyenin yayımlandığı *Cumhuriyet* gazetesinin sahibi Doğan Nadi'ye mektup yazıp yazarla tanışmak ister. Eski "meyhaneleri ve o meyhanelerde çalışan hünerli garsonları inceden inceye tetkik eden usta bir kalem" olduğunu düşündüğü yazarın kim olduğu sorusuna "yirmi beş yaşlarında bir genç" cevabını alınca, "imkânı yok efendim, olamaz, o yaştaki bir adam o eski devir meyhane ve garsonlarını bu kadar güzel, bu

Cumhuriyet'in ilk yıllarının çalgılı meyhanelerinden Sirkeci'deki Hilal Gazinosu'nun sazende ve hanendeleri.
Fotoğraf: Gökhan Akçura Koleksiyonu

kadar canlı tasvir edemez, diye tutturmuş"tur. Gürpınar haklı sayılabilir. Tarancı'nın yeteneği konusundaki şaşkınlığında değil ama öyküdeki kahramanın –kurgu değil– gerçekliği konusunda... Çünkü Cahit Sıtkı, bu anekdotu aktaran şair arkadaşı Baki Süha Ediboğlu'yla karşılaşmalarından birinde, onu birkaç kadeh içmek üzere "benim meyhaneye" diye Afrika Hanı'nın altında küçük, ucuz bir yere götürmüştür. Gittiklerinde "beyaz mermerli" masalarının "üç dakika içinde", "küçücük meze tabaklarıyla dolup" taştığı bu yer "küçük, fakat çok sevimli bir meyhane"dir. Meyhanenin "Cahit'ten de kısa boylu, tıknazca, sevimli bir şef garsonu vardı: 'Magromatis' Efendi. Mesleğinin tam ehli olan bu sevimli Rum, bir dakika bile durup dinlenmeden masaları donatıyor, küçücük elleriyle üç beş tabağı birden taşıyor, bütün müşterileriyle ilgileniyor"; fakat ünlü şaire, onun ünlü olup olmadığını bilmeden "hissedilir bir itibar" gösteriyordu. Mavromatis'in "yüzünde hiç eksik olmayan tatlı bir gülüş vardı. Mesleğini zevkle, neşeyle yürütüyor, bir kadeh bile içmediği halde adeta çakırkeyf görünüyordu."

Geminin vuslatsız yolcuları: Müdavimler

Meyhanenin ve müdavimin itibarı hem meyhane hem müdavim için bir güven meselesiydi. Müdavimler içtikleri şarabın, rakının etkisiyle bir başka âleme gidiyorlardı. Bu yüzden devam ettikleri meyhanenin sahibine, çalışanlarına, diğer müdavimlere güvenebilmeliydiler. Biliyorlardı ki bir akşam içkiyi fazla kaçırıp eve gidemeyecek kadar sarhoş olsalar, küfeyle ya da değil, evine selametle ulaşacaktı, imkân varsa refakat edilecekti. Yine gelip geçenlerle, bir iki tek içip gidenlerle karşılaştırıldığında meyhaneci için müdavim hem yaptığı ticari hizmet hem de asayiş için güvenceydi.

Müdavim borcunu öder, meyhanede çıkacak bir olayda yatıştırıcı görevi görür, haneyi boş bırakmazdı.

Evliya Çelebi, şehrin "dört bir tarafında" dediği meyhanelerin, bütün bu mahallelerde "tabaka tabaka beşer altışar kat" olduğunu söylerken sınıfsal bir ayrıma işaret etmektedir, çünkü hemen sonra "Galata meygedeleri gümrâhdır ki gümrâh [yolunu şaşırmış] lâfzı bunların hakkındadır," diye yazar. Çelebi, Galata'daki deniz kıyısındaki meyhaneleri öyle bir anlatır ki okurunu imrendirir: "Her birinde beşer altışar yüz günahkâr yiyip içip çalgıcılar ve şarkıcılarla öyle eğlenirler ki diller ile anlatılmaz."

Mehmet Tevfik, meyhanelere devam eden yeniçeri dayılarının, buraya arada bir gelen hamalların, tulumbacıların çıkardığı olaylarda diğer müşterilerin "sığındıkları bir liman" olduklarını yazıyor. Mehmet Tevfik bir de hikâye anlatır: Yüksekkaldırım'dan üç genç Langa'da bir süre "gezindikten sonra bir iki tek atmak ve bu vesileyle yani tatil münasebetiyle keyif çatmak için 'Mermerli' denilen meyhâneye" girer. On sekiz-yirmi yaşlarındaki delikanlılar tezgâh tarafında "üç beş kadar Yeniçeri dayılarının oturup henüz keyiflerini çatmak üzere olduğunu" görünce mahcup olurlar. Ancak onları görseler içeri girmeyeceklerini saygılı bir şekilde dayılara anlatırlar. Onların da onayıyla meyhane hizmetçisine düz rakı ısmarlayarak muhabbete başlarlar. Dayılar gençlerin sofrasına meze göndererek meyhanenin tedirgin müşterilerini rahatlatır. Ne var ki bu üçü ayaklarını sürüyerek girmiş olmalılar ki birazdan aynı kapıdan bir tulumbacı girip nara atar. Kel Memiş'tir bu, yanında da iki arkadaşı. "Üç arkadaş iki tarafa sallanarak gelip çocuklara karşı boş bir sofraya" oturup "bir ibrik şarap" ısmarlar. Oturur oturmaz yeniçeriler tulumbacılara, tulumbacılar gençlere laf atmaya başlar. Sonunda gençlerden biri dayılardan "destur" alıp tulumbacıların masasını dağıtır, cevap verecek gibi olduklarında yeniçeriler müdahale edip diğerlerini meyhaneden çıkarır. "İşte o zamanların akşamcıları ekseri böyle vartalara uğradıklarından, eski zamanda meyhâne akşamcılığı her yiğidin kârı" değildir.

Abdülaziz Efendi, 19. yüzyılda kendi gördüklerini ve başkalarından dinlediklerini yazdığı kitabında meyhaneler hakkında ketumdur. Ama "Ehl-i işret"i üçe ayırır: Bunlardan bir kısmı "kübera ve rical"dendir, konaklarda içki âlemi yapar. Kalemlere devam eden memur ve tüccarlar, efendiler ise akşamları ya semtlerindedir diye ya da ahbaplarıyla buluşmak için meyhaneye gider. Bir üçüncü takım vardır ki, ayyaş ve harabati, bunlar da meyhane meyhane gezer, girdiği her meyhanede tezgâhın başında birkaç tek atıp yoluna devam eder. Her şeyden önce, tüccar ve kalem efendilerinin, akşamları ahbaplarıyla buluşmak için kahvehane gibi günahsız sayılacak bir alternatifleri vardı. Onun yerine diğerini tercih ettiklerine göre, orada yani kahvehanede olmayan bir şeyin peşindeydiler. Bu sadece rakı ve şarap olsaydı, onlar da "kübera ve ricalden" olanlar gibi evlerinde içebilirlerdi. Hadi diyelim evleri, bu ekâbir konakları gibi haremlik-selamlık diye ayrılacak kadar büyük değildi, ama yine de içlerinden birinin dükkânında, bir diğerinin bahçesinde, birinin odasında işret meclisi kurulabilirdi. Ancak tek başına işret, meyhane müdaviminin peşinde olduğu "eğlence" değildi. Onlar aynı zamanda muhabbetin yani kelimenin her iki, yeni ve eski anlamlarıyla, sohbetin ve aşkın peşindeydiler. Ya birinin ya da her ikisinin birden.

Ahmet Rasim'in çeşitli kitaplarına dağılmış meyhane anıları ve meyhane üzerine yazdıkları, yeni bir başlıkla "Meyhanenin Savunusu" diye toplanabilir. "Öyle meyhaneler vardı ki" diye yazar, "oraya gönülden anlar, uslu ve ter-

biyeli kişiler toplanırdı. 'Meyhane vakti' denilen vakte kadar bilgelere yakışır ince ve edepli görüşmeler, söyleşiler olur, özellikle müzik parçaları dinlenirdi. Böyle tatlı sonuçlanan toplantılardaysa keyifden öteye yükselmek istemek pek ziyade ayıp sayılırdı."

Meyhanenin bir yüzü: Edebiyat okulu

Meyhaneyi bir sosyalleşme mekânı olarak fazlasıyla romantize edenler müdavimleriydi aslında. Her devirde olduğu gibi Cumhuriyet döneminde de şairler, yazarlar, gazeteciler, tiyatrocular, ressamlar yani boheme meyilli müşteriler hep vardı. Bunlar, kendilerine Beyoğlu'ndaki sayısız alternatiften en münasibini bir şekilde bulur, o meyhaneyi adeta bir sanat, edebiyat meclisi haline getirirlerdi. Meyhaneyle şuara arasındaki muhabbet de yeni değildir oysa. Şeyh Galib'den Nedim'e, oradan Âşık Razi gibi 19. yüzyıl halk şairlerine kadar birçok isim, meyhane üzerine yazdıkları şiirlerle, bu ilişkiye olduğu kadar meyhaneye ve orada yaşananlara ilişkin de çok sayıda gözlem bırakmışlardır. Ahmet Rasim, meyhanede şairin kendisine ayrılan, herkesin oturtulmadığı bir köşesi olduğunu yazar. Sanki bu köşe şairin bürosu, meyhane çalışanları da sekreterleridir. Onu görmek isteyenler oraya gelir, bulamadıklarında garsonlar hangi saatler arasında orada olacağını, o gün gelmediyse ne gün geleceğini, söylenenler üzerinden değil uzun müdavimliğe ait gözlemlerden bilirler. "Meyhane onundur. Dışarıdan ne isterse aldırır, yaptırır, pişirtir; içerde ne varsa ısmarlar. Ödemeler hususunda da şairdir. Para da onun nazarında bir ilhamdır." Buna rağmen "bu zâtın dükkâncı, tezgâhtar, aşçı yanında türlü türlü itibarı vardır."

Meyhaneler bu farklı müşterilerine her zaman özel ilgi gösterdiklerinden, şairler, yazarlar, gazeteciler uzun tecrübelerden sonra seçtikleri bir meyhaneyi bir edebiyat mahfili haline getirirler; birbirlerini görmek, diğeri-

Rakı üstadı Ahmet Rasim, Kadıköy'deki Şifa Gazinosu'nda, ara kahvesini alıyor. Fotoğraf: Faik Şenol

nin yazdığından, berikinin okuduğundan beslenmek, olmadı tanıdıklarından faydalanmak isteyenler aynı adreste toplanırlardı. Meyhane ve benzeri mekânların edebiyatçıya mahfil olması zamanın akışıyla da ilgilidir. Turgay Anar, Tanzimat'tan Cumhuriyet'e değin, edebiyatçıların köşk ve konak gibi mekânlarla birlikte Beyoğlu'nda kamuya açık orta ve üst sınıf denilebilecek mekânlarda bir araya gelirken, Cumhuriyet edebiyatçılarının "ayakaltı" denilebilecek, herkesin gidebildiği mekânlarda toplandıklarına dikkat çeker. Haliyle meyhane, biraz da Cumhuriyet'in bu yeni kuşak edebiyatçısı tarafından, seleflerinin de yaptığı gibi romantize edilen bir mekân haline gelir.

Meyhanenin diğer yüzü: Hayat Okulu

Edebiyatına bakarak meyhanenin bir sanat okulu, yüksek sohbet meclisi olduğunu düşünmek de doğru olmaz. İstanbul'da bunlardan her biri şairler, sanatçılarca abat edilmediğine göre, kendisine uygun müşterisini mutlaka bulurdu. Nasıl şehir, mekânsal anlamda 19. yüzyıla kadar sınıfsal olarak ayrılmadıysa, her meyhane de birbirinden farklı zümrelerden gelenlere hizmet ediyordu. Kimi maceraperestti kimi ise güven içinde demlenmek isterdi. İstanbul'da meyhanelerin de mekân bakımından sınıfsal bir ayrışmaya girmesi 19. yüzyılın sonlarına doğru başladı. Galata'yla Beyoğlu arasındaki tek fark, bu iki semt arasındaki rakım değildi belki, ama Galata'nın aşağıda diğerinin yukarıda olması, sanki buradaki her şey için bu iki sıfatın kullanılmasına imkân veriyordu. Bazen meyhanenin fiziki yapısı ve ikram kalitesi bile bunu değiştiremiyordu. Galata'da bulunan Dodi'nin Gazinosu hakkında Reşad Ekrem'in *İstanbul Ansiklopedisi*'ne yazan Vasıf Hiç'e göre burası birinci sınıf gazinolar ayarında döşeli ve iyi bir mutfağa sahip olmasına rağmen "müşterileri ekseriyetle ayak takımı, o civârın umumhânelerinin sermâyeleri, türlü suçdan hapse girmiş sabıkalılar, uygunsuz Rum gençleriydi."

Ama müşterileri seçebilmek kudreti işletmecinin elindeydi. Bunu da kapıya koyduğu korumalarla değil menüdeki yüksek fiyatlarla yapabiliyordu. Karaköy'den Tophane'ye giden caddeye açılan sokaklardan birinde, karşılıklı, duvardan duvara aynalarla kaplı oldukları için "Aynalı Meyhaneler" diye anılan mekânlar, "uygunsuz takım" değil "müşterinin para tutanları, rabıtalılarca" tercih ediliyordu. "Çünkü civarın en kıyak meyhanesinde rakının karafakisi, biranın bardağı kuruşa iken orada rakı ikiliğe bira 60 paraya" idi. Haliyle müdavimler de buna göreydi: "Havalanmış, Beyoğluna ayak dadandırmış daire mümeyyizleri, kâtipleri, yukarıyı boylamadan önce oraya seğirtirlerdi." Galata'nın asıl müşterilerinin bu gibi yerlerden uzak durmalarındaki etkenlerden bir diğeri ise biraydı. Batı'da proleter içkisiyken bira, Tanzimat devrinden beri Batı'ya hevesli gençler arasında rağbetteydi; ama Avrupa ülkelerindeki işçilerin ilacı, İstanbul'da "ayaktakımının" nezdinde rakıyla şarabın yerine geçememişti. İlk birahaneler de bu tür insanların giremeyeceği, girse bile huzur bulamayacağı yerlerdi. Meyhanedeki çırak oğlanlar garsonlara dönüşmüştü. Bira içilen bu yerler ne kadar cazip olursa olsun, hiçbir zaman müesseseyi yaşatacak miktarda tüketilmedi. Haliyle bir süre sonra biranın yanında önce rakı ve şarap, sonra diğerleri yani votka, cin, viski vb. servis edilmeye başlandı, böylelikle birahaneler gazinolara dönüştü.

Reşad Ekrem Koçu meşhur *İstanbul Ansiklopedisi*'nde biraya ayırdığı maddede işte bu gazinoların yavaş yavaş gedikli meyhanelerin, eski büyük şaraphanelerin yerini aldığını ve giderek kendi özelliklerini kaybettiklerini söyler. Meyhanenin yerini alan gazinolar, onlardan önce Galata'da hizmet vermeye başla-

1930'lu yıllarda Kabataş İnhisarlar İdaresi'nin avlusunda çalışanlar ve ahşap şarap fıçıları.

yan "baloz"ların aksine İstanbul'un dört bir yanına dağıldılar. İlklerinden biri Üsküdar Bağlarbaşı'nda, 19. yüzyıl sonlarında hizmet veren Çakır Yani'nin işlettiği Çiftlik Gazinosu'ydu. Çakır Yani'nin mızıkacı kardeşi Andon, her akşam idare ettiği "Beyoğlu'nun şıkırdım şehbazları"ndan oluşan bir bandoyla gazinoyu şenlendiriyordu. Değişim olup olmayacağı tartışmalı bir "yenilik" daha vardı. Refik Ahmet Sevengil istisnaya işaret etmese de Beyoğlu'nda yeni açılmış içkili kahvehane ve gazinoların bazılarında "yabancı fahişeler, kötü bir orkestra eşliğinde şarkı söyleyip dans eder, yüzlerce kişi bunları tutkun gözlerle, avuçları patlayıncaya kadar alkışlardı." 1920 yılında şehirde araştırma yapan Amerikalı heyet de gözlemlerini, en az Sevengil kadar ahlakçı bir dille aktarır. İstanbul'daki meyhaneleri bira ve diğer içkilerin sunulduğu birahaneler ve içkili lokantalar diye ikiye ayıran heyet üyelerine göre şehrin hemen her yerindeki birahaneler, "kalitesiz dansların yapıldığı ve fahişelerin mesleklerini icra ettikleri kötü şöhretli" yerlerdi.

Kötü şöhretin nedeni kadınlardı. Kadınların meyhanelerde görünmeleri, en azından İstanbul'da, istisnaları olmakla birlikte 19. yüzyılın ikinci yarısıyla olmuştu. Galata'da, müşterilerinin daha çok ama daha çok tüketmeleri için kadın faktörünü kullanan balozların fikir babası ise, Abdülaziz Bey'in yazdıklarına göre Balatlı Yahudiler olabilir. Meşhur semtin

Yüzyıl dönümünde Osmanlı zabitlerinin rakı meclisi. Fotoğraf: Mey Koleksiyonu

yakınında "pek kenar" ve "lonca" denen mahalledeki bazı evlerin üst kat odaları meyhane şekline sokulmuştu. "Oralara özel müşteri kabul ederler, kadın sakîyeler hizmet eder, birkaç saat içilirdi. Her türlü gizli zevklere uygun yerlerdi." Özellikle Galata bölgesinde yoğunlaşan "baloz"lar, kadınların bedenleriyle göründükleri kamusal mekânlardandı. Yazılanlara bakılırsa en ünlülerinden biri Kuledibi'ndeki Pirinççi'ydi. 19. yüzyılın son çeyreğinde Galata'da bir bir çoğalan içkili-şarkılı-kadınlı kafelerden biriydi burası. İstanbul'a "yarım pabuçla" gelip "zahire simsarlığı", "pastırmacılık" yaptıktan sonra Kuledibi'nde bir kahveciyle ortak olup kendini pişiren Karamanlı bir Rum'du sahibi. Dönem İstanbul'unun "en yüksek kırat eğlence yerlerinden biri. Mabeyncilerin, hünkâr yaverlerinin, mirasyedilerin ve namlı babayiğitlerin de mekânı... Dilber hanendelerin yüzünden âşka gelen gelene; para saçan saçana; soyulup soğana dönen dönene." Sermet Muhtar Alus bu cümbüşü renkli satırlarla anlatmaya şöyle devam eder: "Kemani Ağa, lavtacı şair Serkis'in oğlu, kanuni Oseb, Kör Civan gibi devrin en meşhur sazendeleri; Beşiktaşlı Sofi, Yahudi Sara ve Roza gibi güzel sesli, yakıp yıkar nağmeli hanendeler hep orada... Gazino hıncahınç; kayış kayış liralar, şakır şukur Mecidiyeler yağmada." Yani eğlence gırla.

Nasıl rakı şişedeki gibi durmuyorsa, insan da kendi bedenine sığmaz. Meyhane hakkında yazılanlara bakılırsa hem orada hem oradan çıktıktan sonra yaşananların çoğu rakıyla değil sanki arzularla ilgilidir. Hani der ya muhabbet ehli, "masada konuşulan masada kalır" diye, meyhanenin de müdaviminin de bir mahremiyet talebi var madem, şimdilik duyalım.

* Bu yazının geniş versiyonu için *bkz.*: Hakan Kaynar, "Muhabbet Baki, Mahbubân Kayıp: Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Meyhaneler", *İstanbul Araştırmaları Yıllığı*, No. 3, İstanbul Araştırmaları Vakfı, 2014, s. 195-215.

"Agora Meyhanesi", *Rakı Ansiklopedisi*, Overteam Yayınları, İstanbul, 2010.

"Akşamcı, Akşamcılar", "Balık Pazarı", "Bira", "Corcinin Lokantası", "Düz, Düz Rakı" *İstanbul Ansiklopedisi*, İstanbul, 1960, çeşitli ciltler.

İstanbul 1920, ed. Clarence Richard Johnson, çev. Sönmez Taner, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 1995, s. 227.

"İstanbul İçki İçinde Yüzüyor", *Sıhhi Sahifeler*, 15, 15 Teşrinievvel 1340, s. 150.

"TBMM Gizli Celse Zabıtları", Devre I, C. 4, İçtima Senesi III, 24.3.1924, s. 194-222.

Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri*, haz. Kâzım Arısan ve Duygu Arısan Günay, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2000.

Ahmet Mithat Efendi, *Dürdane Hanım*, haz. Nuri Sağlam, Kâzını Yetiş ve M. Fatih Andı, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 2000.

Bülent Bakar, *Esir Şehrin Misafirleri: Beyaz Ruslar*, Tarihçi Kitabevi, İstanbul, 2012.

Cahit Sıtkı Tarancı, "Akşamcı", *Gün Eksilmesin Penceremden*, Can Yayınları, İstanbul, 2012.

Cahit Sıtkı Tarancı, "Kolalı Yaka", *Gün Eksilmesin Penceremden*, Can Yayınları, İstanbul, 2012.

Cahit Sıtkı Tarancı, "Mavromatis Efendi", *Gün Eksilmesin Penceremden*, Can Yayınları, İstanbul, 2012.

Ebru Boyar ve Kate Fleet, *Osmanlı İstanbul'unun Toplumsal Tarihi*, çev. Serpil Çağlayan, İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2014.

François Georgeon, "Ottomans and Drinkers: The Consumption of Alcohol in Istanbul in the 19th century", *Outside In: On The Margins of Modern Middle East*, ed. Eugene Rogan, I. B. Tauris, Londra, 2002, s. 9.

Günümüz Diliyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi, haz. Seyit Ali Kahraman ve Yücel Dağlı, YKY, İstanbul, 2014.

Hagop Baronyan, *İstanbul Mahallelerinde Bir Gezinti*, çev. P. Hilda Teller Babek, Can Yayınları, İst. 2014.

Hüsnü Kınay, "Çiftlik Gazinosu", *İstanbul Ansiklopedisi*, İstanbul, 1960, c.7.

İlber Ortaylı, "İstanbul Meyhaneleri", *İstanbul'dan Sayfalar*, Hil Yayınları, İstanbul, 1987.

Işıl Çokuğraş, *Bekar Odaları ve Meyhaneler, Osmanlı İstanbul'unda Marjinalite ve Mekan (1789-1839)*, İstanbul Araştırmaları Enstitüsü, İstanbul, 2016.

Jack Deleon, *Balat ve Çevresi: Bir Semt Monografisi*, Can Yayınları, İstanbul, 1991.

Mehmed Tevfik, *İstanbul'da Bir Sene: Meyhane Yahut İstanbul Akşamcıları*, haz. Nuri Akbayar, İletişim Yayınları, İstanbul, 1987.

Osman Cemal Kaygılı, *Köşe Bucak İstanbul*, Selis Kitaplar, İstanbul, 2009.

Oya Dağlar Macar ve Elçin Macar, *Beyaz Rus Ordusu Türkiye'de*, Libra Kitap, İstanbul, 2010.

Refik Ahmet Sevengil, *İstanbul Nasıl Eğleniyordu*, haz. Sami Önal, İletişim Yayınları, İstanbul, 1985.

Refik Halid Karay, *"Sarhoşu Hoş Görmek", Mutfak Zevkinin Son Günleri [Memleket Yazıları-4]*, haz. Tuncay Birkan, İnkılâp Kitabevi, İstanbul, 2014.

Salim Rıza Kırkpınar, *Salim Rıza'dan Anılar*, Yalçın Yayınları, İstanbul, 1990.

Selahattin Güngör, "Meyhaneler Çoğalıyor", *Cumhuriyet*, 12 İkincikanun 1939.

Sermet Muhtar Alus, "Aynalı Meyhaneler", *İstanbul Ansiklopedisi*, İstanbul, 1960, c.3.

Sermet Muhtar Alus, *İstanbul Kazan, Ben Kepçe*, haz. Necdet Sakaoğlu, İletişim Yayınları, İstanbul, 1995.

Turgay Anar, *Mekândan Taşan Edebiyat: "Yeni Türk Edebiyatında Edebiyat Mahfilleri"*, Kapı Yayınları, İstanbul, 2012.

Vahdettin Engin, *Sultan Abdülhamid ve İstanbul'u*, Simurg, İstanbul, 2001.

Vasıf Hiç, "Çenberlitaşda Vezirhanı Meyhanesi", "Dimo'nun Meyhanesi", "Dodi'nin Gazinosu", "Edirnekapusu Meyhanesi", "Eftalipos Gazinosu", *İstanbul Ansiklopedisi*, İstanbul, 1960/1968, çeşitli ciltler.

Osmanlı döneminden Cumhuriyet'e geçen bir kolluk meyhanesi örneği: Beyazıt'ta Nişancı Anastas'ın bakkal dükkânında içkisini içip sanatını icra eden tambûracı Bandırmalı Derviş.
Fotoğraf: Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Sümeyye Hoşgör Büke

OSMANLI İSTANBULU'NDA BAKKAL MEYHANELER
Dükkânın derununda

Osmanlı toplumunda içki tüketimi, meyhanecilik ve eğlence kültürü bugüne kadar birçok çalışmanın konusu oldu.[1] Çalışmalardan gördüğümüz kadarıyla hukuki açıdan gayrimüslimlerin meyhane açması ve içki tüketmesi belli şartlara bağlı olarak serbest bırakılmışken Müslümanlar için yasaklanmıştı.[2] Ancak bu yasaklar hayatın gerçeğiyle örtüşmüyordu. Müslümanların da meyhanelere gittiği, içki içtiği bir hayat akıp gidiyordu. Osmanlı kentlerinde iki tür meyhaneden bahsetmek mümkün. Bunlardan ilki, Osmanlı gedik sistemi içinde yer alan, ruhsatlı ve devletin kontrolündeki gedikli meyhanelerdir. İkinci tür ise koltuk meyhaneleridir. Bu meyhanelerin tanımını yapmak gedikli meyhaneler kadar kolay değil. Gene de koltuk meyhanelerinin kaçak ve ruhsatsız olduğuna dair yaygın bir kanaat mevcut.[3] Elbette meyhanelere alternatif mekânlar olarak evlerde ve bekar odalarında da içki içildiğini biliyoruz. Buraya kadar olan hikâye aslında az çok herkesin aşina olduğu geleneksel İstanbul-Osmanlı meyhane kültürünü anlatıyor. İçkinin meyhanelere alternatif olarak tüketildiği daha az bilinen mekân ise bakkaldır. Bu yazıda daha önce üzerine pek konuşulmamış bir mesele olan bu *bakkal meyhane* olgusu üzerine odaklanacağım.

Osmanlı'da bakkal esnafı mahalle ölçeğinde organize olmuştur ve mahallelinin gündelik bazı gıda ve gıda dışı ürünlere duyduğu ihtiyaçları gidermeye yönelik bir işleve sahiptir. Bildiğimiz kadarıyla mahallelerdeki bakkal dükkânlarında yağ çeşitlerinden peynir çeşitlerine, pastırma ve sucuktan kuruyemişlere, baklagillere hatta kimi zaman baharata kadar birçok gıda ürünü olduğu gibi tütün, katran, urgan, kibrit, kâğıt gibi gıda dışı ürünler de vardı. Tüm sıralanan ürünler bakkal esnafı tarafından nizama uygun olarak satılmaktaydı.[4] Diğer taraftan arşiv belgelerinden gördüğümüz kadarıyla bakkallar nizama

uygun olmayan bazı ürünler de satıyorlardı. İçki de bakkalların nizama uygun olmadığı halde kaçak olarak sattığı ürünler arasında. Tam da bu satışlarından ötürü *bakkal meyhane* olgusuyla karşı karşıyayız. Reşad Ekrem Koçu yukarıda bahsedilen koltuk meyhanelerini tarif ederken bakkal örneğini kullanmış: *"Koltuklar ruhsatsız kaçak meyhanelerdir. Adamın elinde bakkal gediği vardır, yolunu bulur, bir fıçı şarap, birkaç damacana rakı atar dükkânın bir köşesine ve ancak güvendiği kişilere, akşam kerahet vaktinde, dükkânının kepengini indirip gizli meyhanesini işletirdi. Elbet ki zaptiyenin bekçinin 'görme beni' ücretini vererek."*[5] Koçu'nun bu tarifini doğrulayan, yani bakkalların devletten habersiz olarak küçük birer meyhane işlettiğini görebildiğimiz bazı belgelerden söz etmek mümkün. Elimizdeki belgelerle Koçu'nun tarifini birleştirince ortaya daha bütünlüklü bir resim çıkıyor. Hemen belirtelim, bakkallar bu işi gizli saklı yaptıklarından belgelere yansımasının koşulu şikâyet edilmiş olmalarıdır. Başka bir deyişle, biz bakkal dükkânlarının bazılarında gizli olarak meyhane işletildiğini ancak bakkalın bulunduğu mahallede yaşayanlar şikâyet etmişlerse belgelerden görebiliyoruz. Bu durumu tersinden de okumak mümkün: Eğer şikâyete konu olmamışsa ya bakkal yaptığı işi iyi gizlemiş demektir ya da mahalleli durumdan memnundur.

Bakkal sâki olunca

Gelelim, bugün elimizde olan ve bakkalların gizli saklı meyhane işlettiklerine dair olan kayıtlara. Arşivlerde bu şikâyetlerin daha fazlasına ulaşma olanağı bulunsa da bu yazıda yalnızca üç örnek üzerinde duracağım. İlk örnek 1695 yılına ait. İstanbul'da Haseki yakınlarında bakkal dükkânları bulunan üç gayrimüslim Yorgi, Çiçekli ve Saçlı mahallede yaşayan Müslümanlar tarafından dükkânlarında *hamr* ve *arak* ya da bugün bilinen isimleriyle şarap ve rakı sattıkları gerekçesiyle şikâyet edilmişler.[6] Bölgede yaşayanların ifadesine göre bu üç kişi dükkânlarında içki satarak *fısk* eylemektedirler.[7] Şikâyetçiler bu üç gayrimüslim bakkalın yaptıklarının civarda yaşayan Müslümanlara zulüm olduğunu, dolayısıyla dükkânlarından çıkarılarak yerlerine Müslümanların geçirilmesini talep etmişler ve belgeden anlaşıldığı kadarıyla bu istekleri yerine getirilmiştir. Bu davanın hukuki boyutunu bir tarafa koyacak olursak, Müslüman ahalinin şikâyetinde tarif ettiği ortam Koçu'nun yukarıda tarif ettiği bakkal meyhane konseptinin varlığını doğruluyor gibi gözükmektedir.

İkinci örneğimiz ise 1749-1750 yıllarına ait. Elimizdeki belgeye göre İstanbul'da Ali Paşa-yı Atik mahallesinde bakkallık yapan Kostaoğlu Todori bu mahallede ve yakınlarında yaşayan tümü Müslüman 30 kişi tarafından *dükkânın derununda* içki satıyor olduğu ileri sürülerek şikâyet edilmiştir.[8] Gerekçeleri ise bu dükkân sahibinin geceleri *fesada müeddi* işler yapması, yani asayişin bozulmasına neden olmasıdır. Mahalleli asayiş bozulması dolayısıyla kendilerini rahat hissetmediklerini söylemiş ve kendi kelimeleriyle *"iyâzen billâhi te'âlâ ihrâk zuhûru havfından"* yani yangın çıkması riskinden dolayı korktuklarını söylemiş ve bu yüzden de bakkalın tamamen kapatılmasını talep etmişlerdir. İstanbul için bu dönemlerde yangının taşıdığı anlam çok büyüktü. Bir evde çıkan yangının kısa zamanda önce civardaki evleri, arkasından bulunduğu mahalleyi ve hatta bazen semtleri yok ettiğini biliyoruz. Dolayısıyla şikâyetçi kişiler muhtemelen Todori'nin şarap ve rakı satılan bakkalının kapatılmasını şansa bırakmamak için böyle güçlü bir ifade kullanmış olmalılar. Ayrıca bu davaya Koçu'nun tarifi üzerinden bakılırsa, Todori'nin dükkâna gelen müdavimlere yalnızca

19. yüzyıl sonunda çarşıda tipik bir bakkal dükkânı; bunların bazıları seçtiği müşterilere el altından içki verirdi. Fotoğraf: Sebah & Joaillier

kerahet vakti denen akşam saatlerinde değil, gecenin geç saatlerine kadar devam eden bir ortam sunmuş olduğu da söylenebilir.

Bu kayıtların bir benzerine de 1786 yılında Beykoz'da rastlıyoruz. Yine bölgenin Müslüman ahalisinin önde gelenleri toplanarak bakkallık yapan Kurumoğlu Asvator, Çilingizoğlı ve Papasoğlu Vartan Arakil'i dükkânlarında içki sattıkları için şikâyet etmişler.[9] Şikâyetçilerin ifadelerine göre; bu gayrimüslimler yokken bölge *ehl-i ırz* olduğu, yani namuslu, şerefli olduğu halde, adı geçen üç kişinin mahallede birer bakkal dükkânı kiralayarak camiye yakın yerlerde gece gündüz fark etmeksizin içki sattıkları için bölgenin güvenliği kalmamıştır. Bu ifadeler de Koçu'nun kerahet vakti tanımının dışında kalıyor. Belgeye göre bu üç bakkal yalnızca kerahet vaktiyle kalmıyor, gündüzleri de içki satışı yapıyorlardı. Ancak dava edenlerin ifadelerini abartılı bir şekilde kullanmış olmaları da elbette ihtimal dahilinde.

Nizamname karşısında gündelik hayat

Şikâyet kayıtlarını çoğaltmak mümkün. Bu kayıtlardan yola çıkarak kimi gayrimüslim bakkalların ruhsatsız ve kaçak olarak dükkânlarında şarap ve rakı sattıklarını görebiliyoruz. Görünen o ki, Osmanlı'da bakkal dükkânı kisvesi altında dükkânın arka tarafında şarap ve rakı satmak çok da garipsenecek bir durum değildi. Bunun nedenini bugünkü bilgimizle net bir şekilde açıklamak pek mümkün değil. Ancak bakkalların her mahallede bulunması fiziksel olarak kolaylıkla içki içmenin bir yolu olarak kullanılmış olabilir. Çünkü meyhane açmak gayrimüslimlere serbest olsa da bazı şartlara bağlanmıştı. Mesela cami civarında meyhane açmak, tamamı Müslüman mahallelerde meyhane açmak yasaklanmıştı.[10] Bu da meyhanelerin kentin bazı bölgelerinde yo-

ğunlaşmasına sebep olmuştur. Ancak her mahallede bulunan bakkalların bazılarının bu işi görüyor olması müdavimlerin işini kolaylaştırırken bakkallara da ek gelir kapısı sağlamış olabilir.

Diğer taraftan içki tüketmenin Müslümanlar için yasaklanmış olması da bakkalların içki satmasında etkili olmuş olabilir. Çünkü Müslümanlar için evde içmek ile meyhanede içmek arasında ceza anlamında farklar vardı. Fetvalara göre evde içki içmenin cezası uyarı iken meyhanede haramı alenen içmek kafir olmak anlamını taşıyordu.[11] Dolayısıyla Müslüman müdavimler meyhane dışında gizli içebilecekleri alternatif ortamlara ihtiyaç duymuş, bakkallar da bu ihtiyacı görüp yine kârlarını artırmak için bu işe girmiş olabilirler. Zaten bakkalların mahalledeki tüketim örüntülerine göre hareket eden bir esnaf grubu olduğunu ve kârını artırmak için dükkânlarında zaman zaman nizama uygun olmayan bazı başka işler yaptıklarını biliyoruz. Kimi bakkal taze sebze meyve satarken, kimisinin ayakkabı diktiği biliniyor.[12] Şarap ve rakı satmak nizama aykırı olarak yaptıkları işlerden sadece bir tanesi.

Hemen not edelim, Beyoğlu'nun bilinen mekânlarından olan Pappi 19. yüzyılda açıldığı tarihten itibaren benzer bir konsepte sahipti. Behzat Üsdiken'in aktardığına göre dükkânın önü bakkal-şarküteri olarak işletiliyordu. Arkasında ise "gizlenmeksizin" içki satılıyordu. Tarife göre buranın müdavimleri için arka tarafa masalar bile konulmuştu. Demek ki erken dönemlerde bakkalın gizli bir servis olarak sunduğu bakkal meyhane olgusu İstanbul'da yıllar içinde olağan, kabul edilen bir durum haline gelmişti.[13] Bu örnekten anlaşıldığı kadarıyla Pappi'de öndeki bakkal-şarküteri kısmı arka tarafa meze servisi de yapıyordu. Peki daha erken dönem bakkalları da böyle bir servis yapıyorlar mıydı?

Nevale mi meze mi?

Arşiv belgeleri şimdilik bu soruya net bir cevap vermiyor. Örneklerden de görülebileceği gibi davalar yalnızca içki satmak ve var olan düzeni bozmak üzerine. Ancak bakkalların sattıkları ürünleri az çok bildiğimiz için içkinin yanında dükkânda bulunan ürünlerden meze sunmuş olabileceklerine dair kesin olmayan birkaç cevap vermek ya da fikir yürütmek mümkün olabilir. Mesela elimizdeki kayıtlardan on sekizinci yüzyılda İstanbul'daki bazı bakkalların tulum ve kaşkaval peyniri sattıklarını görüyoruz.[14] Elbette bakkallar bu peynir çeşitlerini mahallelinin gündelik ihtiyaçlarını gidermeye yönelik olarak dükkânlarında bulunduruyorlardı. Bununla beraber, kaçak olarak şarap ve rakı satan bakkalların içkinin yanında bu peynirleri meze olarak sunmuş oldukları da düşünülebilir. Diğer taraftan aynı yüzyılda Yeniköy'de bakkal işleten Nikola'nın dükkânında uskumru bulunduğunu görüyoruz. Benzer şekilde bölge esnafından Filo'nun bakkal dükkânında da turşu bulunuyordu. Elimizde Nikola veya Filo'nun dükkânda kaçak içki satışı yaptığına dair bir kayıt yok, ancak satmadıklarını da kesin bir şekilde bilemiyoruz. Nikola ve Filo'nun ellerindeki bu ürünler kendilerinin içki satmış olabileceklerine dair bir şüphe uyandırmamakla birlikte bakkalların ürün yelpazesinde görülen çeşitliliğe örnek sunuyor. Ayrıca fındık, fıstık, ceviz, badem gibi kuruyemişlerin de İstanbul'daki hemen her bakkalda bulunabilen ürünler olduğunu söyleyelim ve bütün bu ürünlerin meze olma potansiyelini not etmiş olalım.

Son olarak, meze meselesi bağlamında gayrimüslim bakkalların yılın belirli zamanlarında yemek yapıp sattıklarına dair bilgiler içeren bir kayıt dikkat çekiyor. Bu kayda göre Galata'da Balık Pazarı haricinde bakkal

dükkânı işleten Konstantin, Dimitri, Gorki, İstefan, Anceli, Yani, Ağalu ve diğer bir Konstantin yılın belli dönemlerinde bakla, nohut, ıspanak, balık ve midye pilavı pişirerek satıyorlardı. Bölgedeki çorbacı, hoşafçı ve kebapçı esnafı Hüseyin adlı kişiye vekalet vererek pişmiş yemek satan bakkalların kendileri gibi ek bir vergi ödemeleri gerektiğine dair şikâyette bulunmuşlar. Hüseyin vekaletinde başvuran ilgili esnafın istekleri bazı nedenlerden ötürü reddedilmiş. Davanın hukuki yönünü bir yana bırakalım, adı geçen gayrimüslim esnafın bakkal dükkânlarının kentteki konumu düşünüldüğünde, İstanbul'da hâlâ var olan *meze satan bakkal* konseptinin o günlere tarihlenebileceği akla geliyor. Elbette bugün bahsedilen ve İstanbul'un gayrimüslim nüfusunun yoğun olduğu bölgelerde sürdürülen bakkal benzeri dükkânlarda meze satma geleneği, artık yalnızca yılın belirli günlerine mahsus değil. Ancak her şeye rağmen 18. yüzyılda bakkalların pişmiş yemek satmasıyla aralarındaki benzerlik gözle görülür türden.

Sonuç olarak; bakkallarda kaçak ve ruhsatsız işletilen meyhanelerin ne yaygınlıkta olduğunu bilmesek de elimizdeki kayıtların dilinden yola çıkarak en azından İstanbul'da çok da nadir rastlanan bir olay olmadığını görebiliyoruz. Kayıtların dili ve şikâyetlerin içeriği şikâyetçilerin bu olguyla ilk kez karşılaşmadığını anlamamıza yardımcı oluyor. Dolayısıyla kimi bakkalların nizama uygun olmayan işleri arasında *dükkânlarının derununda* gizli saklı şarap ve rakı satarak meyhane işlettiklerini söylemek mümkün.

---

[1] Fikret Yılmaz, "Boş Vaktiniz Var mı? veya 16. Yüzyılda Anadolu'da Şarap, Eğlence ve Suç", *Tarih ve Toplum Yeni Yaklaşımlar*, sayı 1, Bahar 2005.; Gamze Yavuzer, "İstanbul Wine-Taverns as Public Places in the Sixteenth and Seventeenth Centuries", Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Boğaziçi Üniversitesi, 2015; Işıl Çokuğraş, *Bekar Odaları ve Meyhaneler: Osmanlı İstanbulu'nda Marjinalite ve Mekân (1789-1839)*, İstanbul Araştırmaları Enstitüsü, İstanbul, 2016; Murat Can Kabagöz, *Eğlenirken Modernleşmek: Meyhaneden Baloza, İmpratorluktan Cumhuriyete İstanbul*, Heretik Yayınları, Ankara, 2016; Yeter Öztürk, "XIX. Yüzyıl Arşiv Belgelerine Göre Osmanlı Devleti'nde İçki ve Yasakları", Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Ordu Üniversitesi, 2017; İhsan Erdinçli, "Yenileşme Dönemi İstanbul'unda Meyhaneler ve Meyhanecilik (1826-1908)", Yayımlanmamış doktora tezi, KATÜ, Mayıs 2019; *Rakı Gastronomisi – Türkiye'nin Çilingir Sofrası*, ed. Erdir Zat, Overteam Yayınları, İstanbul, 2017; ve buraya sığamayacak kadar çok sayıda makale, gazete yazısı.

[2] Erdinçli, "Yenileşme Dönemi İstanbulunda Meyhaneler", s. 3.

[3] Daha detaylı bir tartışma için *bkz. a.g.e*, s. 52.

[4] Sümeyye Hoşgör Büke, "Bakkal Terekeleri Işığında İstanbullu Mutfağına Bir Bakış", *Kebikeç*, No: 42, 2016. ss. 129-146.

[5] Reşad Ekrem Koçu, *Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri*, Doğan Kitap, İstanbul, 2015, s. 15-16.

[6] İstanbul Mahkemesi, 22 Nolu Sicil, 39a-1. (kadısicilleri.org)

[7] Fısk: 1. hak yolundan çıkına veya hak yoldan çıkma, Allah'a karşı isyân etme. 2. sefahate dalma. 3. hâinlik. 4. dinsizlik, ahlâksızlık. Ferit Devellioğlu, *Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lûgat*, Aydın Kitabevi, İstanbul, 2002, s. 265.

[8] İstanbul Bab Mahkemesi, 197 Nolu Sicil, 29b-1. (kadısicilleri.org)

[9] *İstanbul Ahkâm Defterleri*, ed. Ahmet Kala vd., İstanbul, 1997, s. 144.

[10] Erdinçli, "Yenileşme Dönemi İstanbul'unda Meyhaneler", s. 32, 39.

[11] *A.g.e.* s. 30.

[12] Sümeyye Hoşgör Büke, "Hem Manav Hem Meyhaneci: İstanbul'un Bakkalları", *Toplumsal Tarih*, 2019.

[13] Behzat Üsdiken, *Perâdan Beyoğlu'na 1840-1955*, Akbank, İstanbul, 1999, s. 138.

[14] Sümeyye Hoşgör Büke, "Bakkal Terekeleri Işığında İstanbullu Mutfağına Bir Bakış", *Kebikeç*, No: 42, 2016. s. 135.

Pavli Moshakis

Erdir Zat

CUMHURİYET DÖNEMİNDE MEYHANELER

O meyhane bu meyhane mi?

Kapısında "meyhane" yazan ve ticari adını "meyhane" olarak tescil ettiren işletmelerin açılması sanıldığından çok daha yakın zamanlarda gerçekleşti. Eskiden meyhanenin kapısında "meyhane" yazmazdı. Günümüzün ünlü Tarihi Cumhuriyet Meyhanesi bile, kendisine bu unvanı kazandıran tarihinin büyük bölümünde, kapısına "Cumhuriyet İçkili Lokantası", hatta bir ara "Cumhuriyet Birahanesi" yazmıştı. *Cumhuriyet* gazetesinin karakteristik logosuyla işlenen ve altına "Gazi'den beri" ibaresi eklenen "Tarihi Cumhuriyet Meyhanesi" levhası anca 1990'larda asılabildi. Kabaca Cumhuriyet'in kuruluşundan üç çeyrek asır sonra...

Meyhanenin kapısında "meyhane" yazmazdı, çünkü herkesten önce meyhanecinin kendisi istemezdi. Evliya Çelebi'nin "*mel'un* [lanetli], *menhûs* [uğursuz] ve *mezmûm* [yerilmiş]" olarak nitelediği meyhaneci esnafı "süfli meslek erbabı" olmayı içselleştirmişti. Bunu bir de kapıdan ilân etmenin gereksiz külfet olduğunu düşünürdü. Niyeti aşan sonuçlar doğurması kaçınılmazdı. Sonuçta meyhane birçok kesim için "alerjik" veya en azından "antipatik" bir kavramdı. Bunlar kıt kanaat geçinen meyhanecinin kaldırabileceği şeyler değildi. Bu yüzden Cumhuriyet dönemi meyhanelerinin çoğu ticari sicillerde içkili lokanta, gazino, restoran, birahane vs. olarak göründü ve kapısına böyle levhalar astı. Bununla da yetinmeyip zarif bir perde geleneği geliştirerek hem meyhanecinin hem de müdavimin rahat edebileceği bir "mahremiyet kalkanı" oluşturdu. İçkinin gazete kâğıdına sarılması da benzer bir "kamuflaj" ihtiyacının göstergesiydi.

Kadimden gelen meyhane kültürünün kendisini bütün ağırlığıyla hissettirdiği en dramatik anlardan biri, kapısında başka bir şey yazan bir mekâna

"meyhane" denmesi olmalı. Buradaki kültürel devamlılık etkileyicidir. Olumlu veya olumsuz, toplumun kolektif bilincinde adeta kesinlik kazanmış bir "meyhane" imgesi bulunduğunu gösterir. Giderek toplum bu adlandırma düzenini de kendi bildiği gibi tashih etmişti. Meyhanenin sunduğu yaşam biçimini paylaşan insanlar kapıda veya evrakta yazana bakmaz, meyhaneyi meyhanecinin adıyla anardı. Sözgelimi Krepen Pasajı'ndaki Neşe, bina yıkıldığında Çiçek Pasajı'na taşınıp Seviç adını alsa da müdavimleri için hep "Bayram'ın Yeri" olarak kaldı. Gündelik hayata da böyle yerleşmişti. Beyoğlu'nda Lambo veya Lefter'i kime sorsan gösterirdi, ama ticari sicile nasıl kaydedildiğini kimse bilmezdi. Cumhuriyet'in meyhane kültürü olabildiğince geniş bir beşerî mirasın üstüne kurulmuştu. Bu kültür taşıyıcısı kuşağın temsilcilerinden biri de Lala'ydı.

Kosti Lala. Tan Gazetesi, 10 Ağustos 1937

"Meze Kralı" Lala: Bohçaların mucidi

8 Ağustos 1937 günü İstanbul sıradışı bir adamın sıradışı ölümüyle çalkalandı. "Meze Kralı" lakabıyla maruf meyhaneci Kosti Lala mekânının önünde yığılıp kalmıştı. "Koca Lala'yı küçücük bir şeftali öldürdü," diyordu Hikmet Feridun Es: "Hem de bütün Beyoğlu halkının, Galatasaray'dan Taksim'e doğru gıcırtılarla dönen tramvaylardaki yolcuların dehşetle açılmış gözleri önünde." O gün Beyoğlu meyhaneleri kepenklerini indirdi. Meyhanelerin resmen kapatıldığı Men-i Müskirat günlerinden beri böyle bir manzara yaşanmamıştı.

Aslında Beyoğlu'nda iki "Lala" vardı. Halep Çarşısı'ndaki Splendid Lala hali vakti yerinde kesimlerin devam ettiği bir "lüks" lokantaydı. Kosti'nin işlettiği Lala Lokanta ve Birahanesi ise, tam tersine, her keseye uygun, taze Bomonti birasının yanı sıra devrin türlü rakılarını sunan ve "ucuz ama leziz" mezeleriyle ün kazanmış harcıâlem bir meyhaneydi. Fatih-Harbiye tramvayının İstiklal Caddesi'ne döndüğü bu işlek mıntıka, Galatasaray meydanının yakışıklı trafik memuru Sadık Efendi ile mekânının kapısına attığı sandalyesinde keyif çatarken gelen geçenle şakalaşan Lala'dan sorulurdu. Yazları akşamüstü beşten sonra dükkânın önünü bir güzel yıkayıp makamına yerleşen Lala mevsimin iki nimetine pek düşkündü: körpe Çengelköy hıyarcığı ile etli Bursa şeftalisi. Çocukluğundan beri vazgeçmediği şeftaliyi emerek yeme huyu o gün belki de ilk kez başına dert açmış, şeftalinin çekirdeği boğazına kaçmıştı.

Lala hakkındaki şehir efsaneleri muhteliftı. Avusturya-Macaristan imparatoru Franz Josephe benzediği için Avusturyalı olduğunu düşünen çoktu. Onun da çenesine kadar uzanan ve heybetli bıyıklarıyla birleşen kalın favorileri vardı, ayrıca gözleri ve bakışları Es'e "hık demiş burnundan düşmüş" dedirtiyordu: "Elmanın yarısı Franz Joseph, yarısı meyhaneci Lala!" Bazıları eğlence âleminin meşhur birahanesini işleten Novotniler gibi Çekoslav-

ya'dan geldiğini, Rum olduğunu bilenler ise ailesinin Yunanistan'ın en meşhur tavernalarını işlettiğini iddia ediyordu. Uzun yıllar yaşadığı Beyrut'ta mezeci ve metrdotel olarak çalıştığı söyleniyordu. Sonuçta İstanbul'un kozmopolit kültürünü mükemmelen yansıtan bir şehir uşağıydı.

Lala'nın en önemli özelliği âlâsını yaptığı geleneksel mezelerin yanına kendi icat ettiği yenilerini eklemesiydi. Örneğin "tütsülenmiş ringa balığı salatası" gibi özgün mezeler yapardı. Hikmet Feridun Es'e göre, Lala'ya "Meze Kralı" unvanını kazandıran esas buluş, bugün "kâğıtta pastırma" veya "kâğıtta kokoreç" şeklinde yapılmaya devam edilen bohçalardı. Her birinin bizzat tadına bakmıştı: "Yağlı kâğıtla yapılmış kocaman bir paket. Uçlarından burularak kapanmış. Bohça halinde fırına verilmiş. Pastırma bohçası açılıyor ki Allah!.. Yeme de yanında yat. Bohçanın içinden henüz fırından çıkmış kuşgömü pastırma. Bazen de karışık sucukla beraber... Ama çilingir sofrasındaki sıcak meze, yalnız pastırma bohçasından ibaret değildi. Yine kâğıtta fırınlanmış levrek bohçası. Sıcak sıcak sizi bekliyor. Bol kırmızıbiberli, kâğıtta fırınlanmış kalkan bohçası bir meze şaheseriydi."

Mütareke İstanbul'undan bir vesika

Araştırmacı Behzat Üsdiken'in verdiği bilgiye göre, Lala Lokanta ve Birahanesi'nin bulunduğu mekânda eskiden Hıristo'nun Yeri vardı ve 1925'te girişimci Mihail Stamateo tarafından devralındı. Kosti Lala'nın buradaki rolü neydi veya onun işletmesine ne zaman geçti bilmiyoruz. Fakat bu kadarcık bilgi bile geçiş döneminin bütün izlerini taşıyor. İşletmenin Hıristo'da olduğu devre Beyoğlu'nda eğlencenin zirve yaptığı mütareke yıllarına denk düşüyordu. Sonrasında Milli Mücadele kazanıldı, Cumhuriyet kuruldu, İstanbul'un işgali sona erdi ve 1920'den beri Anadolu'da uygulanmakta olan içki yasağı çerçevesinde şehrin

İstanbul emekçileri tektekçide. Fotoğraf: Ara Güler Copyright: Ara Güler Doğuş Sanat ve Müzecilik A.Ş.

bütün meyhaneleri kapatıldı. Sadece hayatın gerçekliğiyle değil, aynı zamanda Cumhuriyet rejiminin milli iktisat politikalarıyla da uyuşmayan Men-i Müskirat Kanunu, 1924'te çıkan yasayla hükmünü yitirdi. Stamateo'nun mekânı devraldığı 1925 yılında içkili yerler tekrar açılmaya başlamıştı. Bu defa genç Cumhuriyet'in verdiği ruhsatnamelerle...

Mütareke döneminin hüküm sürdüğü 1920'de, Robert Kolej'in sosyoloji profesörü Clarence Richard Johnson yönetimindeki bir grup Amerikalı araştırmacı İstanbul'da bir saha çalışması yapmıştı. Kentin çeşitli yönlerinin incelendiği monografilerini hazırlarken eğlence hayatına da eğilmişlerdi. Kitabın "Birahaneler ve Meyhaneler" bölümünde İstanbul'da faaliyet gösteren içkili yerlerin ve içki toptancılarının etnik kökenine göre listesini çıkarmışlardı. Buna göre, çoğu Galata ve Pera çevresinde bulunan ruhsatlı lokanta, kafe ve birahanelerin toplam sayısı 759'du, içki tedarikçileri de eklendiğinde sektörde toplam olarak 1413 işletme vardı. İşletme sahiplerinin 1169'u Rumdu; onları sırasıyla 97 Türk, 57 Ermeni, 44 Rus ve 17 Yahudi işletmeci izliyordu. Diğerleri ise 5 Fransız, 4 İranlı, 3 İngiliz, 3 İtalyan, 2 Alman, 2 Bulgar, 2 Çekoslovak, 2 Kürt, 2 Sırp ile birer Arap, Arnavut, Maltalı ve Polonez işletmeci şeklinde sıralanıyordu.

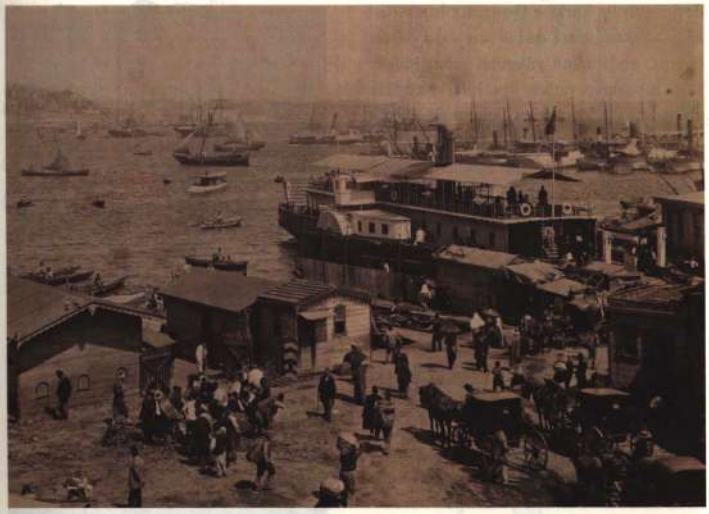
Osmanlı'da meyhanecilik Rumların işiydi. Bizans meyhaneleri fetihten sonra varlığını korumuş, yeni düzene entegre olarak yoluna devam etmişti. Dolayısıyla Rum işletmecilerin açık arayla birinci gelmesi normaldi. Ermeni ve Yahudi meyhanecilerin ilk beşe girmesi ve çeşitli etnisitelerden gayrimüslimlerin içkili mekân işletmesi de tarihsel devamlılığı gösteriyordu. Rusların varlığı ise dönemseldi. Ekim Devrimi'nden sonra çıkan iç savaşın mağlubu çar yanlısı Rus mülteciler İstanbul'a sığınmış ve hayat gailesiyle eğlence sektörünü ele geçirmişti. Batı ülkelerinden ve Doğu Avrupa'daki Ortodoks dünyadan vize aldıkça kafileler halinde ayrıldılar. Geriye T.C. vatandaşlığına geçip İstanbul'a yerleşen küçük bir nüfus ve "kültür kasırgası" biçiminde tecrübe edilen pek çok yenilik bıraktılar. Aslında listede "sürpriz" sayılabilecek tek şey, Türk

Cihan Harbi'nde jest: Almanlar rakı içiyor!

işletmecilerin giderek artan varlığıydı. Zira Osmanlı tarihi boyunca Müslümanlara içki içmek, üretmek ve satmak yasaktı. II. Abdülhamit döneminde yapılan yasal düzenlemeler ve II. Meşrutiyet'te loncaların kaldırılmasıyla gelen serbestleşme Türk ve Müslüman (Arap, Kürt, İranlı vd.) girişimcilerin önünü açmıştı.

Duziko, mastika ve içki piyasasının altın çağı

Osmanlı'nın "ilk rakı markası" unvanını taşıyan Umurca Rakısı'nın üretildiği "ilk rakı fabrikası" II. Abdülhamit'in başmabeyincisi ve maliye nazırı Sarıcazade Ragıp Paşa tarafından Tekirdağ yolundaki Umurca Çiftliği'nde kurulmuştu. Abdülhak Şinasi Hisar *Boğaziçi Mehtapları* kitabında Umurca'nın Erdek Rakısı ile birlikte dönemin en iyi rakılarından biri olduğunu söylüyordu. Sermet Muhtar Alus ise bunların yanına Mihyoti'yi ve Güney Marmara limanlarından kayıklarla getirilmesine atfen halk arasında "kayık düzü" olarak adlandırılan iyi kalite rakıları ekliyordu; Ahmet Rasim'in *Şehir Mektupları*'na dayanarak...



1880'lerde Sirkeci İskelesi'nde Şirket-i Hayriye'nin 27 No'lu feribotu "Sahilbent"; vapur büfelerinde içki servis edilen yıllar. Fotoğraf: Sebah & Joaillier

1878'de yürürlüğe giren ve devlet borçlarının ödenmesi için toplanan altı farklı verginin birleştirilmesinden oluştuğu için *Rüsum-u Sitte* [altı vergi] adı verilen vergiden elde edilen gelirin önemli bir kısmı bu "düz rakı" markalarından geliyordu. Baskın sakız aromasının yanı sıra çeşidine göre rezene, anason, meyankökü gibi aromatik unsurlar da içerebilen *mastika* artık aranmaz olmuş, sadece anason aroması içeren *duziko* veya Ahmet Rasim'in pek sevdiği kısaltmayla "düz", hamalından kibarına halkın tercihi haline gelmişti. Kolektif damak tadı günümüzdeki rakının reçetesini oluşturmaya başlamıştı.

Her türlü muhalefetin bastırıldığı *istibdat* rejimiyle anılan II. Abdülhamit döneminde içki piyasası daha önce benzeri görülmemiş bir liberalizasyon yaşamıştı. Rakı ve şarap gibi zaten Anadolu'da geleneği bulunan içkiler yükselişe geçmişti. Beyoğlu'ndaki ilk birahaneler açıldığında sadece varlıklı kesimlerin içebildiği pahalı bir içki olan bira, yerli üretim yapan Bomonti ve Nektar şirketlerinin amansız rekabeti sayesinde dar gelirli kesimlerin erişebileceği kadar ucuzlamıştı. Bunlara konyak, brendi, vermut, viski, votka, rom gibi ithal içkilerin eklenmesi çeşitliliği artırmıştı. Hemen her şey bulunabiliyordu. İlk defa böylesine zengin bir vitrin oluşmuştu. Alafranga yaşam biçimini temsil eden eğlence yerleri bu çeşitliliği mekânlarının bir köşesine kurdukları gösterişli barlarda sergiliyordu. Akşam saatlerinde adeta meyhaneye dönüşen vapur büfeleri ise başlı başına bir âlemdi. Dönemin atmosferini doğrudan yansıtıyordu.

Şirket-i Hayriye'nin Boğaziçi, Adalar ve Kadıköy seferlerini yapan vapurlarda içki satışı serbestti. Hatta bu uygulama kurum 1945'te

devletleştirilip Türkiye Denizcilik İşletmeleri adını aldıktan sonra da bir süre daha devam etmişti. Abdülhamit yıllarının vapur büfelerinde rakı, şarap, yerli ve ithal bira, konyaktan viskiye ithal içki çeşitleri bulunurdu. Küçük kadehlerde servis edilen rakıyla birlikte minik kahve tabağında tadımlık mezeler sunulur, her kadehten sonra mezeler tazelenirdi. Bunlar beyaz peynir, kaşar peyniri, tuzlu sardalye, salamura sivri biber, kalamata zeytin, sucuk ve pastırma dilimleri, patlıcan tavası ve ezmesi, kornişon, sakız leblebisi, badem, şamfıstığı, füme ringa filetosu gibi ayaküstü tüketime uygun basit mezelerdi.

Babıâli'nin emektar kalemlerinden Ahmet Cemaleddin Saraçoğlu akşamcıların vapur keyfini şöyle anlatıyordu: "Her vapurun akşam seferlerinde yaşanan bu yarı gizli içki âlemlerinin müdavimleri büfecilerce tanınmış kimselerdi. Rumelihisarı'nda oturan gümrük memuru filan bey, Büyükdereli Ermeni kuyumcu falan efendi, Tarabyalı Rum komisyoncu daha uzaktan görünüp de köprü dubasına yanaşık vapura adım atar atmaz, lambozdan gözleyen büfeci, 'buyurun bey, bu akşam senin için taze taze çinekop kızarttım' yahut 'hoşgeldiniz falanyan efendi, bir Sakız kayığında öyle bir mastika buldum ki ağzınıza lâyık' kâbilinden girizgâhlarla akşamcı müşterilerini piyazlar, vapur Beşiktaş'ı geçip Ortaköy'e doğru yol alınca da çakıntı başlardı. Çünkü vapur köprüde yanaşık dururken, hele Dolmabahçe Sarayı'nın önünden geçerken demlenmeğe başlamak bir nevi kabalık sayılırdı."

Çağdaş meyhanenin "klasik" dönemi

Osmanlı'da modernleşmenin miladı olarak kabul edilen Tanzimat Fermanı ile Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluşu arasındaki tarihsel kesitte Batılılaşma çabaları, savaşlara, yıkımlara, insani trajediler ve siyasal çalkantılara rağmen devam etti. Batı ile ilişkilerin hiçbir

Efsanevi Üzüm Kızı Rakısı etiketi ve piyasadaki etkisi.

Bülbülağzı

Leylekboynu

Bâde kadehi

Tek kadehi

Modern rakı kadehi

Karlıklı sürahi, haznesine sıkıştırılmış kar doldurularak suyun soğutulmasını sağlıyordu. Cam objeler: Mey Koleksiyonu / Vefa Zat Koleksiyonu. Fotoğraf: Halil Kayır

Karlık

1910-1920'lerden karafaki

1930-1940'lardan karafaki

zaman olmadığı kadar atılım gösterdiği Kırım Savaşı (1853-1856) sırasında müttefik İngiliz ve Fransız ordularının İstanbul'a gelmesi, bir anlamda toplumdaki soyut Avrupa tahayyülünün ete kemiğe bürünmesi, yenileşmeyi daha da hızlandırmıştı. Kent halkı tiyatro, kabare, revü, sonraları sinema gibi Batılı eğlence biçimleriyle tanıştı, eşzamanlı olarak kafe, lokanta, gazino, bar, gece kulübü gibi içkili alafranga mekânlar açıldı. Devrin alışveriş merkezleri bonmarşeler sayesinde dünyadaki moda trendleri yakından takip edilebiliyordu. İngiliz ve Fransızların, İtalyan ve Yunan ordularıyla birlikte, bu defa işgalci olarak döndükleri Mütareke İstanbul'unda (1918-1923) sahneye bir de Rus mültecilerin çıkması toplumsal ve kültürel dönüşümü zirve noktasına ulaştırdı.

Ahmet Hamdi Tanpınar'ın işgal altındaki şehri anlattığı *Sahnenin Dışındakiler* romanının Cemal karakteri şunları söylüyordu: "Beyoğlu büsbütün tanınmaz hale gelmişti. Birdenbire kendisine eklediği Sirkeci'den Tepebaşı'na, oradan ta Osmanbey'e ve Şişli'ye kadar alaturka ve alafranga çalgılı, hiç olmazsa bir gramofonla müşterilerini eğlendiren bir yığın eğlence yeri açılmıştı. Fakat asıl civcivli yer Tepebaşı'yla Taksim arasında idi. Yetmiş çeşit milletten insanın hep birden eğlendiği bu birkaç yüz metre uzunluğundaki cadde, kendi tevekkülünün ve ıstırabının gecesine kapanmış eski İstanbul'un yanı başında bugünün ekzotik romanlarında hikâyesini okuduğumuz bir nevi Şanghay veya Singapur gibi asıl maddesine çok derinden yabancı, haşin, köksüz ve gürültülü parlıyordu. Fakat İstanbul'un neresi eğlenmiyordu? Üsküdar iskelesinin hüzünlü manzarası birdenbire bir şehrayin olmuş, Kadıköy iskeleden başlayan bir yığın eğlence yeri ve barla dolmuştu."

Velhasıl Cumhuriyet'e gelindiğinde toplum bu "hızlandırılmış modernizm kursu"nun belli etaplarını kat etmişti. Bütün bu gelişmelerden meyhane kültürü de etkilenmiş, toplumla birlikte yapısal değişikliklere yönelmişti. En belirgin değişiklik mekândaydı. Os-

Meyhane tezgâhında bir içenler. Fotoğraf: Cengiz Kahraman Koleksiyonu

manlı dönemindeki gedikli meyhanelerinin asırlar boyu sürdürdüğü alaturka sini-tabure düzeni bu süreçte yerini hızla alafranga masa-sandalye düzenine bırakmıştı. Geleneksel meyhanede uğur ve bereket simgesi olarak sofranın merkezine yerleştirilen tuz çanağı, yeni düzende bir kuver unsuru olan tuzluk haline gelmiş, hemen yanı başına ikizi karabiberlik iliştirilmişti. Bu simgesel değişim çağdaş servis anlayışına ilk adımın atıldığını gösteriyordu.

Meyhanelerde masalara artık beyaz masa örtüsü seriliyordu. Fransız sermayesinin desteğiyle kurulan Yıldız Porselen ve Çini Fabrikası'nın 1895'te üretime geçmesiyle birlikte ahşap ve bakır tabaklar yerini porselen tabaklara bırakmaya başlamıştı. Kibar takımının devam ettiği selâtin meyhaneleri masa-sandalye düzeninin gereğini yerine getirerek porselen takımlara yönelmişti. Misafirin önüne alafranga mekânlarda olduğu gibi kişiye özel porselen servis tabağı kondu, ama çilingir sofrası icabı bu tabak boş bırakıldı. Yuvarlak meze tabakları, salata çanakları, ufak cacık kaseleri ve sofraya zarafet katan kayık tabağı çeşitleri meze sunumunu tamamen değiştiren yeniliklerdi. Eskinin ahşap sofra kaşıkları ise önceleri Avrupa'dan ithal edilen, ama çok geçmeden Tahtakale'de kendi esnafını yaratan madeni sofra takımlarıyla değiştirildi. Çatal, bıçak ve kaşık artık kuverin değişmez parçasıydı.

Beyaz porselen tabaklar da madeni sofra takımları da masa örtüsündeki "beyaz" vurgusunu çoğaltan unsurlardı. Rakı beyazına sadık üslupçu meyhaneciler ve onların purist müşterilerine özgü "beyaz fetişizmi" şeffaf elementlerin katılımıyla iyice pekiştirildi. Yeni sofra düzeninde ayrı bir önem kazanan cam ve kristal zanaatı, rakıyı sadece ona ait bir setle taçlandırdı. Karafaki, karlık, sürahi, su bardağı ve rakı için özel olarak üretilmiş ufak kadeh formları, özellikle ayaklı *bülbülçanağı* ve silindirik *leylekboynu*, bu modernist dekorasyonu incelikli bir müdahaleyle tamamlıyordu. Asri zamanlara çilingir sofrasına dayanan karakterini koruyarak uyum sağlayan çağdaş meyhanenin "klasik" dönemi sofranın tepeden tırnağa yenilenmesiyle açılmıştı.

Bir esnaf meyhanesi. Fotoğraf: Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Hayatın alelade bir parçası

Johnson'ın *İstanbul 1920* monografisinde, Suriçi bölgesinde ve Boğaziçi köylerinde Galata meyhanelerinden çok daha temiz ve kaliteli meyhaneler bulunduğu, "saygın kişilerin buralara devam ettiği" söyleniyordu. Sermet Muhtar Alus'un övgüyle anlattığı Langa'daki Maksud'un Meyhanesi ile Yenikapı'nın Sandıkburnu sahilindeki Artin'in Gazinosu bu tarzın örnekleriydi; "ekseriyetle İstanbul'un tanınmış simaları, zevk ve eğlenceye düşkün rical ve memurin" giderdi. Ahmet Rasim'den Salâh Birsel'e İstanbul tarihçilerinin yazıya

geçirdiği meyhaneler arasında bu kalburüstü tarzın da sayısız örneğini bulmak mümkündür. Her gün yıkanıp kolalanan temiz pak beyaz masa örtülerini sermek onların işidir. İbrenin öteki ucunda ise tektekçilerin silinip geçilen mermer masaları vardır ve bir süreklilik unsuru olarak mermerin beyaz olması tercih edilir. Cumhuriyet dönemi meyhanelerinin büyük bölümü bu iki kümenin ortasında yer aldı; meze lekeleriyle başa çıkamayacağı için ahşap masaya beyaz muşamba –veya beyaz örtü üstüne şeffaf muşamba– serdi. Sınıf olgusu gün geçtikçe kendini daha çok hissettirecekti.

Özellikle 1930'larda pıtrak gibi çoğalıp Galata Köprüsü boyunca art arda dizilen tektekçiler, Osmanlı döneminde büyük ölçüde yeraltında yaşayan koltuk meyhanesi geleneğinin devamıydı. Geçerken uğranıp bir tek atılarak gündelik hayatın kargaşasına geri dönülen "tektekçi ahkâmı" ise Evliya Çelebi'nin folklorik bir hususiyet olarak tasvir ettiği "piyade meyhaneci" geleneğiyle örtüşüyordu. Eskiden kaçak çalışan mekânlarda veya kenarda köşede gizli saklı yürütülen ayaküstü işret faaliyeti, Cumhuriyet'in getirdiği serbestleşmeyle birlikte yasal zemin bulmuştu. Tektekçiler ayakta duranlara belli bir konfor sağlayan yüksek mermer masaları, yüksek iskemleleri, talaş serpilmiş zeminleri, haşlanmış yumurta ve haşlanmış patatesin mutlaka yer aldığı sade menüleriyle toplumsal dönüşümü simgeliyorlardı. Bundan böyle kentsel alanda dar gelirli kesimlere hizmet veren ruhsatlı ucuz meyhaneler türeyecekti. Tarihsel olarak merkez üssü Galata ve Eminönü Balıkpazarı olan "harcıâlem halk meyhanesi" lokal olmaktan çıkıp bütün şehre yayıldı.

İşçi sınıfının nüfusu tarihi yarımada çevresindeki endüstriyel faaliyetlerle paralel olarak arttıkça koltuklar da çeşitlilik göstermeye başlayacaktı. Sözgelimi "en ucuz lokanta" işlevini üstlenen aşevlerinin öğle yemeğinden sonra koltuk meyhanesine dönüşmesi sıradan bir şeydi. Tezgâh altından verilen rakı, gene bir "kamuflaj" unsuru olarak, ayran için kullanılan madeni kupalarda içilirdi. Benzer biçimde, Dolmabahçe'nin üç büyüklerin maçlarına ev sahipliği yaptığı 1970'lerde, maçlardan önce stat çevresinde kurulan seyyar yemek tezgâhlarının çoğu birer koltuk haline gelirdi. 1980'lerin sonuna kadar Arnavutköy'deki metruk arsada hizmet veren Karavan Bedri'nin koltuk meyhanesi bu alanın unutulmaz örneklerindendi. Tekerlekleri toprağa saplanmış karavanındaki tek masada ağırladığı konuklar arasında Sezen Aksu'nun da bulunduğunu gururla anlatırdı.

Burada soluklanıp Osmanlı döneminden gelen "koltuk" terimini biraz daha açalım ve terminolojide küçük bir düzeltme yapma fırsatını kullanalım. Başta *Rakı Ansiklopedisi* olmak üzere rakı temasına odaklanan kitaplarda ve rakı, meyhane ve çilingir sofrasına dönük araştırmalarda, tarihçi Reşad Ekrem Koçu'nun alanında en önemli başvuru kaynaklarından biri olan *Eski İstanbul'da Meyhaneler* ve *Meyhane Köçekleri* kitabında getirdiği tanım esas alındı: "Koltuklar ruhsatnamesiz kaçak meyhanelerdir." Bu çerçeve içinde, Osmanlı dönemi meyhaneleri tasnif edilirken ruhsatı olan *gedikli* ile ruhsatsız çalışan *koltuk* ve sokak arasında gizlice içki satan *ayaklı* olmak üzere üç ana grup tanımlanmıştı. Ancak son dönemde akademik dünyada meyhane üstüne yapılan tarih araştırmaları en azından bazı koltuk meyhanelerinin ruhsatlı olduğunu gösterdi. Koçu'nun getirdiği tanımın büsbütün "yanlış" olmasa da "eksik" olduğu Osmanlı arşivlerinden derlenen tarihsel belgelerle kanıtlanmış oldu. Resmî dilde "koltuk" derken ne anlaşıldığı, diğer gedikli meyhane-

RAKI ŞİŞESİNDE BALIK OLMAK İSTEYEN ŞAİR

Vezinsiz, kafiyesiz şiir, şairi güçlüğü doğrudan doğruya şiirle uğraşmak imkânile, daha doğrusu zaruretile karşılaştırıyor. Bu zaruret de şiirin çerçevesini genişletiyor. Günün birinde vezinli kafiyeli şiire dönülecek olursa o zamanın şairleri bugünkü nesillerin tecrübesinden istifade edecekler.

Yazan: SAİT FAİK
Foto: YEDİGÜN

Zamanında hem iyi, hem kötü şöhrete ermiş şair Orhan Veli mahzun bir tebessümle rakı şişesine bakıyor...

ÜZERİNDE en çok durulmuş, zaman zaman alaya alınmış, zaman zaman kendini kabul ettirmiş, tekrar inkâr, tekrar kabul edilmiş; zamanında hem iyi, hem kötü şöhrete ermiş bir şair vardır.

İki incecik bacak, kısaca bir trençkot, kanarya sarısı bir kaşkol, [illegible] bir yün, [illegible] bir göğüse benziyen bir sırt, - denebilirse - ergenlik [illegible] bir [illegible] yen mi? Orası bize ait değil. Nurullah Ataç onu yeter derecede tanıtmıştır. Ama kendisi Orhan Veliyi tanımazmış. Geçenlerde bir mülâkatta:

— Orhan Veli mi? Tanımıyorum! demiş.

Ben de Orhan Veliye sordum[illegible]se. Daha doğrusu barıştırıverse... Ama Nurullah Ataç dargınlığa pek dayanamıyor olmalı ki bıyık altından gülümsüyor ve: "Hakkını inkâr etmiyelim. İyi şairdir.,, diyor. Orhan Veli bıyık altından gülümsüyordu. Gülümsüyordu [illegible] o da; "Hakkını inkâr etmiyelim, [illegible] mühim olduğunu telâkki ediyorum, dedi.

İnsan bir şairle konuşurken şu suali sormak ayıp kaçar ama soracağım, dedim, kendi kendime:

— Sizde nasır var mıydı o zaman:

— Süleyman efendi şiirinden

Sait Faik'in Orhan Veli ile yaptığı ropötrajın açılış sayfası. *Yedigün*, sayı 726, 2 Şubat 1947

lerden hangi farklılıkları gösterdiği, ne zaman ve nasıl başladığı vb. gibi pek çok husus hâlâ belirsizliğini koruyor. Osmanlı araştırmaları derinleştikçe konuyla ilgili yeni bilgiler edinerek aydınlanacağız.

Öte yandan "koltuk" sözünün halk diline, İstanbul folkloruna, gösteri sanatları ve edebiyata yerleşmiş "ayaküstü işret faaliyeti" anlamındaki kullanımı varlığını günümüze kadar korudu. Gündelik hayatın alelade bir parçası olarak yürütülen bu faaliyetin görüldüğü ucuz, sade, çoğunlukla başka bir amaçla açılmış bu mekânlara ruhsatına bakmadan "koltuk" denmeye devam edildi. Hal böyle olunca bu koltuklar bazen esnaf lokantası veya aşevi olabildikleri gibi, yerine göre bakkal, manav veya turşucu olabiliyorlardı. Bazen bu özellikleri taşıyan ruhsatlı bir meyhaneye de "koltuk" denebiliyordu; günümüzde kullanılan "salaş" tabirinde olduğu gibi. Sözcüğün "kaçak, gizli, illegal" anlamındaki kullanımına meyhane dışındaki alanlarda da rastlanıyordu. Sözgelimi Ahmet Rasim *Fuhş-i Atik*'te gizli randevuevlerine "koltuk" adı verildiğini söylüyordu.

"Bu omuzlar o ağır yükü kaldırmaz"

Cumhuriyet koltuklarının belki de en yalın örneği, Orhan Veli'nin yaşamının son döneminde mekân bellediği –ve hikâyelerinin der-

lendiği kitaba adını veren– *Hoşgör Köftecisi* idi. O sıralar Orhan Veli'yi arayanlar Karaköy'ün Perşembepazarı kesimindeki bu ufak balıkçı meyhanesinde eliyle koymuş gibi buluyordu. Bunu sadece dostları değil, *Yaprak*'taki eleştiri yazıları yüzünden onu takibe alan istihbarat memurları da biliyordu. Şöyle yazmıştı Orhan Veli: "O daracık dükkâna giderken kendimi seyahate, hem de büyük bir seyahate çıkan bir adam sanıyordum. Gemici, motorcu, takacı dostlarımla Giresun'dan fındık yüklüyor, Kefken açıklarında denize tutuluyor, Köstence'de Niko Bar'dan çıkıp Türk arabacının arabasına biniyor, Novorosisk limanında balalayka dinliyor, Kazablanka'ya gidecek bir petrol gemisine tütün satıyordum. Bu üç masalı balıkçı meyhanesinde gördüğüm dünya gerçekten ne güzeldi!"

Orhan Veli buraya "Çatçat" adını takmıştı. Çat kapı gidilen bir yerdi. Mekânı farklı zamanlarda ziyaret eden dostları Mehmed Kemal ve Salâh Birsel, aşçı Muallâ Abla'nın Orhan Veli'ye hafiften tutkun olduğunu söylüyordu. Rakıya para yetmediğinden devrin adi şarabı Güzel Marmara'ya talim ediliyordu. İstanbul'a yerleştikten sonra sakalı koyuverip devrin bobstil modasına uyan Orhan Veli'nin yaşadığı kalender yoksulluktan büyük keyif aldığına tanık olmuşlardı. Ölümsüz "İstanbul'u Dinliyorum' şiiri bu dönemin ürünüydü.

Köfteci mi balıkçı mı, ruhsatlı mı kaçak mı, ne gam! Meyhane başka kavramlarla tarif ediliyordu. Toplumdaki "meyhane" imgesini farklı perspektiften gören bir başka örnekle devam edelim. 1932 yazının gazetelerinde bir "otomatik meyhane" gündemi vardı. *Akşam* "Hem içki veriyor hem hesap tutuyor," demiş, *Son Posta* "Kadehi doldurmak için düğmiye basmak kâfi, garsona hiç hacet yok," başlığını atmıştı. İnhisarlar İdaresi'nde yapılan tensikatta işini kaybeden fen memuru Hulûsi Bey tarafından geliştirilip Beyoğlu'nda açılan

1949'da Lambo'da: (soldan sağa) Cahit Irgat, Haluk Yetiş, Muazzez Arçay, Zenne Necdet, Nihat Ortaç ve Can Peker.

Kamara adlı bu ilginç meyhanenin kapasitesi sekiz müşteriyle sınırlıydı. Mahmut Yesari tarafından "ayartılan" Cevat Fehmi Başkut yaşadığı modern işret tecrübesini *Cumhuriyet*'te ayrıntılı yazmıştı. Buna göre müşteri kendi kadehini duvardaki levhaya tespit edilen rakı şişesinden kollu bir mekanizma yardımıyla dolduruyordu. Kolun her inişinde sayaçtaki rakam artıyordu. Mahmut Yesari "İnsan içtiği kadehlerin adedini şaşırmıyor," diyordu. Meze ise tezgâhtan "self servis" tedarik ediliyordu. Başına "otomatik" sıfatı gelse de meyhane meyhaneydi.

1950'lerde yapılan yasal düzenlemeyle lokantalara ve içkili eğlence yerlerine "sınıf" uygulaması getirildi. İçki ve yemek menüsündeki fiyatlar sınıfına göre sabitlendi. Böylece mekânlar ve müdavimleri arasında gözle görülür farklılıklar oluşmaya başladı. Lüks veya

Ünlü meyhaneci Mösyö Lambo, 1966.
Fotoğraf: Ara Güler Copyright: Ara Güler Doğuş Sanat ve Müzecilik A.Ş.

birinci sınıfta yer alan sosyete meyhaneleri yok değildi. Ancak meyhanelerin büyük bölümü ikinci veya üçüncü sınıf içkili lokanta kategorisinde yer alıyordu. Sınıf uygulaması kalite ve fiyat farkı getirmekle kalmamış, servisi de yeniden biçimlendirmişti. Krepen Pasajı ve Çiçek Pasajı meyhanelerinde mezeler Yıldız Porselen tabaklarda sunulurken Degustasyon, Liman Lokantası, Pandeli gibi lüks veya birinci sınıf içkili lokantalar, Maksim, Taksim Belediye, Kazablanka gibi birinci sınıf gazinolar, Park Oteli, Pera Palas, Tokatlıyan gibi turistik sınıfına giren otel lokantaları ithal tabaklar ve servis takımlarıyla donatılmıştı. Harcıâlem meyhaneler ise düşük kaliteli Yarımca Porselen tabakları ve Tahtakale'den tedarik edilen kaba saba servis takımlarını kullanırdı. Madeni tabaklar piyasaya çıkınca hemen üstüne atladılar.

Edebiyata, sinemaya, müzik ve sanata yansıyan meyhane kültürünün asli yuvası çoğunlukla "üçüncü sınıf içkili lokanta" kategorisinde bulunan mekânlardı. Sözgelimi Rıfat Ilgaz'ın "Orhan Veli'nin Türk edebiyatına olmasa da Türk edebiyatçılarına armağan ettiği bir köşeydi" dediği Lambo'nun Meyhanesi, "üçüncü sınıf" dışında bir seçeneğe sahip değildi. Sait Faik'ten Münir Özkul'a, Orhan Kemal'den Cahit Irgat'a, Sadri Alışık'tan Peyami Safa'ya ünlü şair, yazar, ressam, tiyatrocu, gazetecilerin ve sanat heveslisi üniversitelilerin uğrak yerini, müdavimlerinden Mücap Ofluoğlu'nun ifadesiyle bir "bohem laboratuvarı"nı işleten Lambo, çoğu parasız gezen müşterilerine veresiye defteri açmıştı. Ancak "yaz deftere" kapasitesi dolunca kötü bir laf etmemek için jilet inceliğindeki dudaklarını ısırıp gülümsemeye çalışarak "Beyefendi, beyefendi bu omuzlar o ağır yükü kaldırmaz," dediği söylenirdi.

Kültürel muharebe alanı olarak meyhane

Çağdaş meyhanenin "klasik" dönemi gene modernizmin merkezde olduğu hararetli bir tartışmayla sona erdi. Kentlerde elektrik şebekelerinin genişlemesi, daha çok hane ve işyerinin elektriğe erişimini sağlamış, 1950'lerden itibaren buzdolabı kullanımı hızla artmıştı. Özellikle kentsel alanlarda toplumun yaşam biçiminde kalıcı değişikliklere sebep olan bu teknolojik yeniliğin sonuçlarından biri, buzun evlerde bile kolayca üretilir hale gelmesiydi. Gelişme sadece Osmanlı'dan yadigâr karcı esnafının tarihe karışmasına yol açmadı, aynı zamanda geleneksel rakı kadehlerinin de sonunu getirdi. Daha önce *limonata bardağı* olarak kullanılan *highball* bardakları rakıyı küp buzla soğutma imkânı sağladığı için *rakı kadehi* olarak kullanılmaya başlandı.

Koçu sırf bu sebeple müdavimi olduğu Degustasyon Lokantası'na küsmüş, kendi yayını

olan ünlü *İstanbul Ansiklopedisi*'ndeki maddeyi başkasına yazdırmıştı. Buna rağmen hızını alamayıp maddenin altına bir not düştü: "Zamanımızın şımarık bid'atlerine maalesef bu güzel lokantanın da ayak uydurur gibi olduğu görülmüşdür, rakı, ananevi kadeh yerine uzun cam bardaklarda verilir olmuşdur." Ne var ki, âdetlerden vazgeçmek istemeyen tiryakilerin protestoları sonuç vermeyecek, rakı kültürü yeni bir değişim sürecine girecekti. Kadehlerle birlikte tabaklar, porsiyonlar ve yatırımlar da büyüdü. Batılı akşam yemeği formatının yerli versiyonu olan içkili lokantalar, klasik meyhanelerin en büyük rakibi olarak yükselişe geçti.

Yasa karşısında teknik olarak hepsi "içkili lokanta" statüsünde görünseler de meyhane ile içkili lokanta arasında önemli farklılıklar bulunmaktaydı. Bunların başında meyhanenin çilingir sofrası geleneğine sıkı sıkıya bağlı kalması geliyordu. Çilingir sofrasının kendine özgü kuralları vardır; sofraya yemek yemek için değil, rakı eşliğinde sohbet etmek için oturulur. Kişiye özel servis yoktur, ortaya gelen soğuk ve sıcak mezeler meclisteki herkes tarafından paylaşılır. Mezeler çatal ucuyla alınıp kolayca yenecek biçimde hazırlanır. İçkili lokantalardaki "ara sıcak" uygulaması meyhaneyle arasındaki farklılığı gösteren bir ayraç gibidir. Oralarda ara sıcak servis edilir, çünkü ardından kişinin özel tercihine göre değişen ana yemek gelecektir. Oysa çilingir sofrasında bunların ikisi de düşünülemez; sadece soğuk ve sıcak mezeler vardır, sofraya ahenk oluşturacak bir sırayla gelirler.

Günümüzde "meyhane" olarak anılan birçok işletmenin çilingir sofrasını terk edip yüzlerce mezenin sunulduğu gurme mekânları haline gelmesi, 1950'lerden beri süren mücadeleyi içkili lokanta zihniyetinin kazandığını gösterir. Bu kültürel erozyonda meyhaneci profilinin değişmesinin de büyük payı vardı. Cumhuriyet tarihi 1920 listesinin birincisiyle ikincisinin yer değiştirmesine tanıklık etti. Mübadelede Yunanistan'a giden Rum meyhanecilerin yerini Türkiye'ye gelen Giritli meslektaşları aldı. Mübadele sonrasında Rum meyhanecilerin meslekteki ağırlığı değişmedi, ama erime başlamıştı. Varlık Vergisi, 6-7 Eylül Olayları, 1964 Kararnamesi, Kıbrıs Barış Harekâtı, 12 Eylül Darbesi gibi siyasal ve toplumsal gelişmeler beraberinde her seferinde sayıca artan Rum göçlerini getirecekti. Beyoğlu'nun ünlü meyhanecisi Lefter bile gözyaşları içinde Yunanistan'a göçmek zorunda kaldı. Araştırmanın yüzüncü yıldönümü olan 2020'ye gelindiğinde Rum meyhaneciler parmakla sayılacak kadar azalmıştı.

Nihayetinde çilingir sofrasındaki gedikli mezelerin büyük bölümü Ortodoks inancına mensup Rumların yılın neredeyse yarısına tekabül eden perhiz dönemlerine özgü yiyeceklerdi. Dahası Anadolu'nun şarap kültürünün taşıyıcısı bu kadim halk, bakır imbikler ortaya çıktığından beri üzümden rakı çekiyordu. Agorada başlattıkları şenlik sevilmiş, beğenilmiş, beşerî varlığın bütün unsurlarının katkı verdiği ortak kültür mirasına dönüşmüştü. Refik, Yakup, Bayram gibi Türk meyhaneciler mesleği Rum ustalarından öğrenip devralmıştı, ama bu Lala'nın, Lambo'nun, Lefter'in, giderek Haçik'in, Agop'un, Yasef'in bıraktığı mirası taşımaya yetmedi. Zamanla onlar da fire vermeye başladı, bazıları rüzgâra kapılıp birer içkili lokantaya, hatta turistik işletmeye dönüştü. Bunlardan Refik yeni çağa ayak uyduramayıp yakın zamanda kapılarını ebediyen kapattı. Her durumda bayrak yeni kuşaklara layığıyla devredilememiş oldu.

"Güzel bir dünyada yaşamak istiyorsanız"

Bütün bunlara 2000'li yıllarda devletin benimsediği yüksek vergiye dayanan içki politikası da eklenince meyhane kültürü derin bir bunalıma girdi. Her şeye rağmen ayakta kalmayı başaran klasik meyhaneler değişime

Çiçek Pasajı'nın simgelerinden Madam Anahit ve akordeonu. Resim: Kadir Akorak

ayak uydurmak adına büyümeyi, buna bağlı olarak endüstrileşmeyi seçtiler ve özgün karakterlerini kaybettiler. Meydan, çarşı, agora neoliberal kâr hırsının eline geçti, meyhane kültürü periferiye, varoşa, taşraya sığındı.

Meyhane geleneğindeki yozlaşmanın en çarpıcı örneği gene agoranın göbeğinde, Beşiktaş'ın kalbi Çarşı'da yaşanacaktı. 5 Mart 2016 akşamı köklü bir meyhaneye eğlenmeye giden bir grup kadın hesaba itiraz edince garsonlar tarafından alıkonulup darp edildi. Dünya Kadınlar Günü'nün hemen öncesinde patlak veren olay hızla sosyal medyaya yansıdı, geniş çaplı bir toplumsal öfkenin ortaya çıkmasına yol açtı ve takip eden günlerde işletme yerel belediye tarafından mühürlendi. Duvarları gurur duyulan bir geçmişi belgeleyen hatıra fotoğraflarıyla dolu bir klasik meyhane ile toplumsal dönüşüme öncülük eden kadın hareketini karşı karşıya getiren bu olay içinden geçilen dönemin iklimini yansıtan pek çok olguyu bir araya getiriyordu. Bunlar arasında konumuzla doğrudan ilgili olan, kadimden gelen ahkâm ve adabını kârla değiş tokuş eden meyhanenin çürümesiydi. Aslında söz konusu olan meyhanenin simgesel intiharıydı.

1930'larda Beyoğlu'nda otomatik meyhane: "Kadehi 10 kuruş." Fotoğraf: Namık Görgüç, Cengiz Kahraman Arşivi

Buradan "mutlu son" çıkmaz. Ama, belki, uygulanan içki politikasının eninde sonunda normalleşeceği düşünülerek kadehin dolu tarafına bakmak mümkündür. Zira meyhanedeki yozlaşmaya karşı gözle görülür bir tepki hareketi çıkmış durumda. Kendilerini "yeni nesil meyhane" olarak tanımlayan mekânlar arasında eskinin saygın geleneğine sahip çıkanların artışı ve dünyadaki ekolojik yaşam, nitelikli gıda, doğal beslenme gibi arayışların çilingir sofrasını yeniden öne çıkarması geri dönüşün koşullarını hazırlayabilir. Doğru dürüst bir meyhanenin ticari şansının mezelerini fabrikadan tedarik edecek kadar düşmüş bu kazıkçı mekânlardan çok daha fazla olduğunu görebiliyoruz.

Ayrıca kadınlar meyhane savaşını kazandı. Artık iki kadın meyhanede kafa kafaya verip saatlerce sohbet edebiliyor. Meyhane son bıraktığımızda çok daha güzel, eğlenceli, neşeli bir yer olabileceğini göstermişti. Kaybedilen değerler pekâlâ yerine konabilir. Günün sonunda kültür yerli yerinde duruyor, insanlar evde, bahçede, piknikte, mesirede çilingir sofrası kurmaya devam ediyor.

Başa dönersek, toplum olarak nasıl bir zamanlar kapısında başka bir şey yazan bir mekâna "meyhane" demişsek, bütün bu argümanlara dayanarak, bugün kapısında "meyhane" yazan bir mekâna da pekâlâ "hadi ordan" diyebiliriz. Hayır, o meyhane bu meyhane değil. Bu meyhaneci o meyhaneci hiç değil. Ama ne yapılması gerektiğini artık çok iyi biliyoruz. Orhan Veli'nin "Hoşgör Köftecisi" hikâyesinin sonunda dile getirdiği tavsiye taptaze duruyor: "Güzel bir dünyada yaşamak istiyorsanız siz de öyle bir meyhane bulunuz."

Abdülhak Şinasi Hisar, *Boğaziçi Mehtapları*, YKY, İstanbul, 2009.

Ahmet Cemaleddin Saraçoğlu, *Eski İstanbul'dan Hatıralar*, haz. İsmail Dervişoğlu, Kitabevi, İstanbul, 2005.

Ahmet Hamdi Tanpınar, *Sahnenin Dışındakiler*, Dergâh Yayınları, İstanbul, 1990.

Ahmet Rasim, *Anılar ve Söyleşiler*, haz. Nuri Erten, Çağdaş Yayınları, İstanbul, 1983.

Ahmet Rasim, *Şehir Mektupları*, haz. Nuri Akbayar, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2018.

Behzat Üsdiken, *Peraʼdan Beyoğlu'na 1840-1955*, Akbank, İstanbul, 1999.

Cevat Fehmi Başkut, "Otomatik Meyhane", *Cumhuriyet*, 27 Ağustos 1932.

Erdir Zat, *Rakı Kitabı*, Overteam Yayınları, İstanbul, 2013.

François Georgeon, "Ottomans and Drinkers: The Consumption of Alcohol in Istanbul in the 19th century", *Outside In: On The Margins of Modern Middle East*, ed. Eugene Rogan, I. B. Tauris, Londra, 2002.

Giovanni Scognamillo, *Bir Levantenin Beyoğlu Anıları*, Metis Yayınları, İstanbul, 1990.

Hakan Kaynar, "Muhabbet Baki, Mahbubân Kayıp: Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Meyhaneler", *İstanbul Araştırmaları Yıllığı*, No. 3, İstanbul Araştırmaları Vakfı, 2014.

Hakkı Süha Gezgin, *İşgal Günlerinde İstanbul*, haz. Nuri Sağlam, Kapı Yayınları, İstanbul, 2019.

Hikmet Feridun Es, *Kaybolan İstanbul'dan Hatıralar*, Ötüken Neşriyat, İstanbul, 2019.

Hikmet Feridun Es, "Beyoğlu Nasıl Eğleniyor?", *Akşam*, 22 Kasım 1932.

Işıl Çokuğraş, *Bekâr Odaları ve Meyhaneler – Osmanlı İstanbulu'nda Marjinalite ve Mekân (1789-1839)*, İstanbul Araştırmaları Enstitüsü, İstanbul, 2016.

İhsan Erdinçli, "Yenileşme Dönemi İstanbul'unda Meyhaneler ve Meyhanecilik", KTÜ Yayımlanmamış doktora tezi, 2019.

İstanbul 1920, ed. Clarence Richard Johnson, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2000.

Marianna Yerasimos, *İstanbullu Rum Bir Ailenin Mutfak Seröveni*, YKY, İstanbul, 2019.

Mehmed Kemal, *Acılı Kuşak*, De Yayınevi, İstanbul, 1977.

Orhan Veli, *Hoşgör Köftecisi*, YKY, İstanbul, 2012.

Rakı Ansiklopedisi, ed. Erdir Zat, Overteam Yayınları, İstanbul, 2011.

Rakı Gastronomisi, ed. Erdir Zat, Overteam Yayınları, İstanbul, 2018.

Reşad Ekrem Koçu, *Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri*, Doğan Kitap, İstanbul, 2002.

Reşad Ekrem Koçu, *İstanbul Ansiklopedisi*, cilt 8, İstanbul, 1965.

Salâh Birsel, *Ah Beyoğlu Vah Beyoğlu*, TİB Kültür Yayınları, Ankara, 1983.

Salâh Birsel, *Boğaziçi Şıngır Mıngır*, TİB Kültür Yayınları, Ankara, 1980.

Salâh Birsel, *Sergüzeşt-i Nono Bey ve Elmas Boğaziçi*, TİB Kültür Yayınları, Ankara, 1982.

Sermet Muhtar Alus, *Masal Olanlar*, haz. Nuri Akbayar, İletişim Yayınları, İstanbul, 1997.

Sermet Muhtar Alus, *İstanbul'un Geçmiş Günlerinde Yeme İçme*, haz. Tuncay Birkan, Can Yayınları, İstanbul, 2021.

Sula Bozis, *İstanbul'dan Anadolu'ya Rumların Yemek Kültürü*, YKY, İstanbul, 2020.

Vefa Zat, *Âdâbıyla Rakı ve Çilingir Sofrası*, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2018.

Vefa Zat, *Eski İstanbul Meyhaneleri*, İletişim Yayınları, İstanbul, 1996.

HÜSEYİN RAHMİ GÜRPINAR

MEYHANEDE HANIMLAR

Vefa Zat koleksiyonu

Pınar Öğünç

KADINLAR MEYHANEDE

"Feministler meyhane bastı!"

Buralarda "içki içen kadın"a bakmak, gayet aşikâr nedenlerden ötürü bugün dahi kolay değil. İçki ve kadın, çok ikiyüzlü de olabildiğini bildiğimiz muhafazakâr ahlakçılık ile kadim "erkeklik"in kesişiminde iki çıplak tel; birbirlerine değdi mi kısa devre... Yavaş yavaş bir masa donatmaya çalışalım.

Refik Ahmet Sevengil'in ilk kez 1927'de yayımlanan *İstanbul Nasıl Eğleniyordu?* isimli kitabı 1983'te tekrar basılırken Salâh Birsel önsöz yazmış. Birsel, bir çağın "arka odasını" anlatmak babında kıymetli kaynaklardan görüyor, "neşeli payton" olarak tanımlıyor bu kitabı. Sevengil, İstanbul'un fethiyle başlayıp 1927'ye kadar uzanarak kahve sefasından hamam eğlentisine, meyhanelerden gezinti kültürüne, eğlencenin izinde şehirde "fırdolayı" dolaştırıyor okuyanı. Zil zurna padişahlar, içkili saray eğlenceleri; vekil, vezir ve zengin konaklarında âlemler... Tüm bunlar, dışarıda dönem dönem fetvalar, yasaklar ve baskı ile şekillendirilen hayata rağmen içerisini gösterdiği gibi, dışarısının bu tahakküme karşı geliştirdiği yaşama ve eğlenme biçimlerine dair de fikir veriyor. Çok hacimli olmasa da kapsayıcılığıyla nefis bir ecdat anlatısı.

Kitabın da gösterdiği üzere kadınlar içkiye bu "eğlence"nin öznesi değil, en fazla bir parçası olarak yaklaşabiliyor. Haremin gözdeleri, cariyeler, çengiler, yosmalar, genelev kadınları... Sokağa çıkmalarının dahi belli günlere inebildiği, hepten yasaklanabildiği bir ortamda, Müslüman kadınlar için zaten pek fazla konuşmak mümkün değil. Haydarpaşa Çayırı, Göksu, Yuşa Tepesi, Aynalıkavak Bahçesi gibi 19. yüzyılın ilk yarısında meşhur olmuş gezinti yerlerinde, kadınlı erkekli buluşmalarda, yahut bazı mesirelerin kadın kadına günlerinde hiç içki var mıydı, buna ulaşmak güç. Kadınlar eğlencesinin mühim mekânlarından olan hamamlarda ya da? Bu mevzuya dair karışınıza çıkan en yakın malumat, halk arasındaki "fuhuşu" bitirmek için yasaklar sıralayan II. Selim'in

"her ırkın en güzel kadınlarını" buluşturan, içkili, eğlentili hamam sefaları oluyor. Nitekim kendisinin vefatının da kimi kaynaklarda geçtiği gibi "hamamda ayağı takılmak" suretiyle gerçekleşmediği, Sevengil'in kitabında da anılıyor. Göbektaşı sıcağında değil tabii, ama öncesiyle sonrasıyla mühim bir sosyalleşme imkânı olan hamam gününde kadınların kendi aralarında içki içtiği olur muydu diye düşünürken, aynı kitapta kadınlar hamamını basma âdeti geliştirmiş sarhoşlar bahsi çıkıyor karşınıza. Hamamda bile huzur yok yani.

İçki içen gayrimüslim kadınların ekseriyetle "kötü yol" ile anılması da şaşırtıcı değil. İsmindeki yabancı çağrışıma rağmen milliyeti ve tabiiyeti kayıtlarda geçmeyen Madam Bela, 1800'lerin sonundan inanılmaz bir portre. Sıfatlar Reşad Ekrem Koçu'nun *İstanbul Ansiklopedisi*'ndeki ilgili maddeden; kendisi Galata'nın "haşarat yatağı" bir meyhanesinin ve üzerindeki "uygunsuz" otelin sahibi. "Madam Başbelası" olarak anıldığı vaki gazetelerde. Karaköy İskelesi'ne yakın Leblebici Şaban Sokağı'ndaki bu meyhanede Lehli "dilberler" çalışıyor. Kırkını aşmasına karşın yirmi beşinde gösterdiği vurgulanan Madam Bela, kaldırım kabadayılarıyla boy ölçüşmesiyle, serserilerin burnunu sürttürmesiyle tanınıyor. Meşhur "cani" Bıçakçı Petri'yle böyle kafa kafaya geldikleri bir hadise mevcut. Müessesesinin müdavimleri de zaten belalı korsan gemiciler, tulumbacılar, bitirimler ve de nereye düştüğünün pek farkında olmayan avanaklar... Madam Bela'nın devrin gazetelerine yansımış bıçaklama gibi vakaları olduğu gibi, gerçek mi namının yarattığı efsane mi meçhul, cinayete varan suçlarla dolu adli sicilinden de konuşuluyor.

"Özgürlükten" sarhoş olmak

1924'te yayımlanan *Meyhanede Kadınlar* isimli novellası ise, Hüseyin Rahmi Gürpınar'ın kafasının bu gibi konularda biraz karışık olduğunu gösteriyor. Bir yanda ana karakterlerden Bahriye Hanım'ın kayınvalidesiyle yaptığı, neden eşiyle birlikte dışarıda, kamusal alanda içki içebileceği üzerine tartışma, iki kuşak arasındaki özgürlük anlayışı farkını ortaya koyuyor. Kadınların "Asya'ya ait esirliğe tepkisi" ile intikam döneminde olduklarını, "Paşalar, Beyler, Efendiler Ankara'da değil, gökyüzünün en üst katında toplantı yapsalar Havva'nın kızlarıyla baş edemeyeceklerini" söyleyen Bahriye Hanım ve ona destek çıkan eşi Şehri Bey hakikaten Apostol'un Meyhanesi'ne gidiyorlar o akşam. Sayesinde "boza içmekten" kurtulduğu Cumhuriyet'e şükranla bir güzel içmeye başlıyor. Bu esnada meyhaneye gelen iki çiftin aralarındaki muhabbet vesilesiyle, Gürpınar içki yasaklarının tutarsızlığına, içkiye konan vergilere, gizli ahlakçılığa dair düşüncelerini de ekliyor sanki. Ağzına içki koymazken Adalet Hanım'ın içki içmek arzusu yasaklara inat gelişmiş örneğin. Fakat hikâye bir noktadan sonra yeni gelenlerden Meliha Hanım'ın vaktiyle Şehri Bey'le evlenmek istemiş olması üzerinden kadın kıskançlığı klişesiyle şişelerin havada uçtuğu bir vodvile dönüyor. "Özgürlükten" sarhoş olan kadınlar "sapıtıyor" bir nevi.

Fikret Adil, neredeyse yarım asırlık meslek hayatına özgün bir kültür-sanat gazeteciliği, eleştirmenlik, gezi ve röportaj yazarlığı, çevirmenlik sığdırmıştı. 1930'lardan başlayarak Beyoğlu ve çevresindeki eğlence âlemine dair bohem bir gazeteci olarak tanıklığı, yazar Peyami Sefa, ressam İbrahim Çallı, şair Necip Fazıl Kısakürek gibi şahsiyetlerin hayatlarından anekdotlar paylaşmasının yanı sıra, "içen" farklı kadın profilleriyle de tanıştırmaya vesile oluyor. Adil'in *Asmalımescit 74* ve *İntermezzo (Bohem Hayatı)* kitapları, bir dönem yaşadığı bu adresteki evin etrafında dönen hayat üzerine kurulu. Örneğin Gardenbar'da çalışan Li-

Hristaki, Pavli Moshakis

li'nin, ki kendisi kadınlardan da hoşlanır, evlilik, çocuk yetiştirmek ve dahi aşk konularında "ultra-modern" fikirleri, Shakespeare'den Konfüçyüs'e alıntılarla dolu sohbeti sarsıyor Adil'i. Bir noktada "Cevap veremiyorsun," diyor Lili genç gazeteciye, "mamafih bir kadeh votka içmeyi senin vereceğin köhne akideler mahsulü cevaplara tercih ederim." Lili'nin bir dönem münasebette bulunduğu Jorjet giriyor daha sonra gazetecinin hayatına; fırtınalı bir aşk. Berlin artist locasına kayıtlı Jorjet, Gardenbar'da cambazlık numaraları yapan çok yetenekli ve bununla şöhret kazanmış bir kadın. İyi içiyor, fakat kokain de var onda. Bugün sorunlu bulacağımız bazı noktaları olsa dahi Fikret Adil'in eğlence sektöründeki kadınlara birey olarak bakışı, bir portre olarak sunuşu önemli. Bu arada Rus göçmenler, Avrupa'nın muhtelif ülkelerinden gelen kadınlar dışında, haklarında az şey bildiğimiz Türk artistler de yok değil gösteri dünyasında; Bayan Melahat, Yılanlı Kadın, Bayan Hicran gibi.

1930'lar boyunca farklı gazetelerde yayımlanan tefrikalarında, birçok sosyal meseleyi odağına aldığı gibi kadınları ilgilendiren meselelere de çokça değinen Suat Derviş'ten de söz etmeli. Bu yazının çerçevesine uyan "Geceleyin Röportaj", 1937'de *Tan* gazetesinde yayımlanmış bir seri. "Beyoğlu'nda garip bir çalgılı lokanta ki" başlıklı bölümde, kocasıyla geç vakit salaş bir Rum meyhanesine giden bir kadının gözünden hikâyeleştirilmiş bir tanıklık okuyoruz. Burada yazara "garip" gelen şey, tespit ettiği bir tür sefalete rağmen mekâna hâkim toplu neşe sanki. 55 yaşlarında hiç de "güzel" olmayan bir kadınla yanak yanağa mesut görünen Karamanlı bir ihtiyar; biri rakısını, diğeri konyağını içmekte... Kadınlı erkekli bir grup yanda şen muhabbet içinde. O ara mekânda bir arbede çıkacak gibi oluyor, sonra o da tatlıya bağlanıyor, hep birlikte şarkılar söylenmeye başlanıyor. Bir noktada bu gürültü, bu aşırı rahatlık çifti rahatsız ediyor, hızla yiyip çıkmak derdine düşüyorlar. Şöyle bir fark sezdiriyor Suat Derviş, bu orta sınıf çiftin gözüne "düşkün" görünen hal, her şeye rağmen eşinden farklı bir his uyandırıyor kadında, o bu özgürlük ortamında bir ilginçlik de buluyor, izlemekten gözlerini alamıyor. Çıkmasına çıkıyorlar hesabı ödeyip ama aynı esnada başka bir karede süren hayatları, karmaşık bir duyguyla aktarmış oluyor Suat Derviş.

O uzun masanın kadınları

1940'ların sonlarına kadar klasik meyhaneler açıkça "kadınsız" alanlardı. 1950'lerin ortasından itibaren edebiyat ve sanat çevresinden mülhem bohem hayattan, bunun İstanbul'da-

ki meşhur duraklarından söz etmek mümkün. Buluşulan Baylan Pastanesi, sonra Tarlabaşı ve Parmakkapı'daki Yeşil Horoz, Klüp 7, Fuaye gibi kulüplere, sonra Lefter, Hristaki, Cumhuriyet, Neşe, Refik, Boncuk gibi meyhanelere geçiş; Krepen Pasajı, Çiçek Pasajı... Kimi zaman Klüp 12, Çin Pavyon, Efendi Bar gibi bar ve pavyonlarda uzatılan geceler... Müdavimlerinin 20'li yaşlarında oturduğu, zaman içinde bazı kişilerin eklendiği ve eksildiği, 1980'lere kadar kalkılmamış uzun bir masa gibi düşünmek uygun düşer. Bu uzun masada Ömer Uluç, Ahmet Oktay, Yüksel Arslan, Özdemir Asaf, Fethi Naci, Cihat Burak, Patriyot Hayati, Demir Özlü, Edip Cansever gibi "bohemlikte" de öne çıkarıldıklarını kabul etmemiz gereken isimlerin yanında, Cahide Sonku, Güzin Dino, Mîna Urgan, Halet Çambel, Gülriz Sururi, Adalet Cimcoz, Aliye Berger, Leylâ Erbil, Nezihe Meriç, Dürnev Tunaseli, Sevim Burak, Tezer Özlü, Nil Yalter, Tomris Uyar, Güner Kuban gibi kadınlar da hep vardılar. 1970'lere

Meyhanelerin ilk kadın müdavimlerinden Sevim Burak.

kadar kadınların pek de ait hissettirilmedikleri bu mekânlar için inat ve mücadele etmeleri de gerekti. Murat Belge'nin *Tarih Boyunca Yemek Kültürü* adlı kitabında söz ettiği gibi, örneğin Lefter'de tek pisuvar dışında kadınlar için tuvalet bile yoktu. Çünkü Belge'ye göre kadınların meyhaneye gelebilecekleri "düşünülmemişti" dahi. Tabii tuvalet gibi somut ihtiyaçlardan çok daha derin sorun teşkil eden, kadınları geleneksel meyhane ortamına yakıştıramayan erkek ekâbir takımıydı.

Leylâ Erbil'in ismi, döneminde tek başına meyhaneye giden ilk kadınlar arasında anılıyor. Hatta bu asi yanı Sait Faik gibi, ondan bir önceki kuşağın kimi mensuplarınca da takdirle karşılanmış. Erbil'in meyhane hayatının edebiyatında da elbette bir aksi mevcut. Örneğin daha 1971'de yayımlanan *Tuhaf Bir Kadın*, yaşadığı toplumun sınırlarını evde ve sokakta esnetmeye çalışan, edebiyata meraklı bir kadının hikâyesi. Erbil, bu genç kadının ve arkadaş çevresinin uğrak yeri olan Lambo Meyhanesi etrafında, bu tür mekânlarda "aydın"ı oynayan yazar, şair, sanatçı takımının erkekliğini pek güzel yeriyor. Gözünde büyüttüğü, ilerici bulduğu bu kesimle tanışmak, ufkunu genişletmek için meyhanelere, barlara, yeri geldiğinde tek başına bile gitme cüreti gösteren Nermin, tacizkâr hareketlere, kadın olmasından kaynaklanan küçümseyişlere, dedikodulara maruz kalıyor. Erbil'in vurguladığı üzere üstelik işlerinin de ehli değil bu erkekler, kendilerini tam tersi sanırken gerici oldukları gibi, göründüklerinden daha da sığlar. Kendisi de rakıyı susuz içmesiyle bilinen (hatta kalabalık bir masada "Kim o rakıyı susuz içen kabadayı!" diyerek Aziz Nesin'in haşladığı) şair Sennur Sezer, 2013'te PEN Öykü Ödülü aldığında Leylâ Erbil'e hitaben bir mektup yazmış. Sezer dostunun öncü yanlarından bahsederken lafı bu Nermin karakterine getiriyor, "Nermin'in entelektüel çevrelerde eşitlik tutkusuyla mey-

Bir meyhane sohbeti: (soldan sağa) Melis Sökmen, Tomris Uyar, Leylâ Erbil ve İskoçyalı akademisyen Gyll.

hanelerde yer alışının yanlış değerlendirilişiyle başlayan yalnızlık çemberi, piyanosuyla göçtüğü gecekondu mahallesindeki seyirlik nesne oluşuyla tamamlanır," diyor. Nermin'in iki tarafta da kendi gibi var olamayışı, Erbil'in duyduğu "tuhaflık" biraz da.

Bu masanın müdavimlerinden Sevim Burak'ın, farklı metinlerinde birbirinin içine geçen, birbirinin içinden doğan kadın karakterleri için de rakı bir simge gibidir. Toplumun onlar için ayırdığı kaba sığmayan kadınlar, örneğin *İşte Baş İşte Gövde İşte Kanatlar* oyununda olduğu gibi kendi evrenlerine rakıyla girer, diğerinin müşkülüne en azından mutfakta attıkları iki kadeh rakıyla katlanabilirler. Burak, 1981'de oğluna yazdığı bir mektupta büyüdüğü Kuzguncuk'tan bir komşusunu anlatıyor; her gün bir küçük rakı, üç paket sigara içen yetmişli yaşlarındaki Şaziye Hanım... Daha sonra karakterlerine Şaziye Hanım'ın nasıl sızdığı çıkıyor ortaya.

Meyhane lotaryasından doğan öykü

Günlüklerinde yazıyor, bir-iki söyleşisinde anmış, Tomris Uyar ne zaman bir gazete, dergi içki üzerine bir soruşturma yapacak olsa onu aradıklarından yakınıyor. Bu yazının masasında onunla azıcık daha uzun oturacak olmamıza laf etmezdi ama herhalde. Bugün yazarlığını bastırmak pahasına Uyar'dan yaratılan hüzünlü bakışlı-erkeklere şiir yazdıran-aşk kadını profilinde, gayet "havalı" eklentiler olabilecek içki ve sigara tiryakiliğinin vitrine çıkarılmaması manidar tabii. Bunda hem içki ve sigara üzerinden yürütülen siyasi baskı ve yasakların etkisi var, hem de muhtemelen bu Uyar profilinde ısrarcı edebiyat dışı pazarın, orta yolcu ticari çizgiyi yeğlemesinin.

"Bendeniz bir içki ve sigara tiryakisiyim. İçki ile on beş yaşımda falan ailece gittiğimiz bir plaj gazinosunda tanıştım." diye yazıyor Uyar. İlk bira içtiyse de asla biracı olmamış, "men-

ta likörü içme karabasanıyla" geçen yıllardan sonra 1960'larda kendi içkilerini keşfetmiş: Rakı ve votka. Hakiki bir içkisever. Evde ya da dışarıda, meyhanelerde, lokantalarda kalabalık masaları sevdiği kadar, hatta ondan daha fazla yalnız içmeyi, içkiyi günün doğal bir parçası kılmayı sevdiğini yazıyor. Normalde öyle adap, görgü, usul peşinde koşan biri sayılmasa da örneğin misafirlikte doğru bardakla sunulmayan içkiyi hiç içmemeyi tercih ediyor. Günlüklerinde görüyorsunuz, bazen birini devam ettiği meyhane üzerinden anıyor, fiyatlardan garsonlara, tek tek mekânlara, içmenin kültürüyle, sosyalliğiyle gelen o dünya üzerine yazmayı seviyor. *Gündökümü*'nden en absürd içkili kayıt, denk geldiği "bira içirilen ayı" olabilir; sahneyi bir kez gözünüzde canlandırınca unutamıyorsunuz.

Uyar, belli yazarları okurken uygun düşeceğini hissettiği içkileri ve müzikleri de yazmış. Cortazar okurken martini ve *cool-jazz*, Borges için mandalina likörü ve barok müzik. Margarita bulmanın zor olacağını düşündüğü için, samba eşliğindeki Marquez okumalarına vermut önermiş. Kundera ve Berger için sek votka ve tango; James Joyce okurken viski ve *country folk*. İncelikli bir kuralı var, yazarın akla ilk getirdiği içkiyi ve müziği değil, ikincilerini seçmek. Böylelikle hazırlanan iç dünyanızla biraz sonra açılacağınız yeni dünya arasında bir geçit kuracağınızı söylüyor.

Her nevi içkinin, içkili hallerin, etrafında dönen hayatın izini, Tomris Uyar'ın edebiyatında da bulmak zor değil. Fakat bu bahiste tek bir öykü anılacaksa bu *Güzel Yazı Defteri* olabilir. 2002'de yayımlanan Uyar'ın bu son kitabı, kendi kuşağında neredeyse münferit kalarak hiç romana meyletmemiş bir yazarın, romana en yaklaşan, en uzun öyküsü. Karakterler Güzin, Olcay, Bülent, Kenan ve Semra'yı buluşturan *Güzel Yazı Defteri*'nin, öyküde de geçen yazar karakteri tarafından bir lotarya defterine dayanarak kurulduğunu anlıyoruz; bir meyhane lotaryası. Aslında bu da gerçek. Uyar, 1988 yılına ait bir "gündökümü"nde Beyoğlu'nun meyhanelerini gezip "numara" satan, "en değme centilmene taş çıkaran lotaryacı İsmet"ten söz ediyor. Şu kısmı ilginç: "Büyük ödül viski, yerini zamanla hindiye, sonra piyasada kıtlığı çekilen çay, yağ, içki gibi maddelerden oluşturulmuş küçük bir armağan paketine bırakmış. İsmet'ten öğrendiğime göre şimdilerde Milli Piyango biletinin lotaryası da çekiliyormuş!"

Üstelik bu defteri görmek de mümkün. Turgut Uyar ile oğulları Hayri Turgut Uyar, kendi blog'unda lotaryacı İsmet'in işi bittikten sonra Tomris Uyar'a hediye ettiği bu defterden bir sayfayı paylaşmış. Tomris ve Turgut Uyar, Krepen Pasajı'ndaki Neşe lokantasındayken katılmışlar o defa lotaryaya.

Güzel Yazı Defteri'ni bu yazı için manalı kılan bir detay da Tomris Uyar'ın sağlık sebepleriyle aslında her tür içkiye uzak olduğu dönemde yazmış olması. Daha 1980'li yıllardan itibaren ara ara yaptığı içki perhizlerinin onun için ne anlama geldiğini günlüklerinden görmek mümkün. Ara verdiği böyle dönemlerden birinde şöyle yazmış: "Katlanma gücümü artırması dışında içki ne anlama geliyor benim için? Bir yaşam biçimi, diyebilirim. Korkularım biraz da bundan kaynaklanıyordu başlarda. Ya okuduğum kitaptan eski tadı almazsam? Ya yazdıklarımda bir keyif eksikliği başgösterirse? Ya çabalarına gülüp geçtiğim sağlıklı yaşama tutkunlarının dünyasında 'kronik bir sağlıklı' olup çıkarsam?"

O yüzden *Güzel Yazı Defteri*'ndeki yazarın özlemini, bu bilgiyle bir başka gözle okuyor insan: "Şu anda Balıkpazarı'nda olmak var. Birkaç kadeh konyak içmek, sonra kendisine tek başınalığı, daha doğrusu kendine yetmeyi öğreten bu yüzleri kutsamak. Sayfaları dağılmış şu defterdeki çoğu ölmüş, birçoğu

unutulmuş adı rüzgâra saçmak, sonra usulca, çok usulca, belki bir sigara yakarak onların kış ortasında bir yaprak tipisi gibi Beyoğlu kaldırımlarına yağmasını seyretmek."

Feministler meyhanede

21. yüzyılda, bugün meyhanelerde kadınlar tuvaleti var; kadınların tek başına, kadın kadına, sevdikleriyle, canları nasıl çekerse garipsenmeden, küçümsenmeden içebilecekleri mekânlar mevcut. Daha ziyade erkekli bir ortamı çağrıştıran "meyhane"nin, rakısever yeni kuşak elinde mutfağından mekânına dönüştüğü, kadın işletmecilerin sayısının arttığı bir dönemde, içki tüketiminde kadınlara mahsus payın seneler içinde nasıl zıpladığına dair rakamlar da vardır gerekirse. Fakat bunun da erkekler için dahi içkili tek bir mekânın bile bulunmadığı şehirleriyle Türkiye'nin belli bölgelerine sıkıştırılmış bir özgürlük olduğunu da vurgulamak gerekli.

1989 yılında *Milliyet*'te çıkmış bir haber var, başlığı "Feministler meyhane bastı!" Cinsel tacizin ve gazetenin niyeyse "mor çuvaldız" diye anmayı tercih ettiği Mor İğne Kampanyası'nın konuşulduğu bir panelin (konuşmacılar Şahika Yüksel, Ayşe Düzkan, Saadet Özen) ardından otuz kadar kadın, daha ziyade erkeklerin devam ettiği dört birahane ve meyhaneye gidip masalara dağılmış. "Yetti artık" diyormuş kadınlar, normalde bulunmalarının

Feminist kadınlar meyhaneyi bastı

(Bedenimiz bizimdir, cinsel taciz son) konulu seminerden çıkan feministler Beyoğlu'ndaki bir meyhaneye dalıp içen erkekleri sorguya çektiler

Milliyet, 20 Kasım 1989

garip kaçacağı o mekânları da talep ettiklerini anlatıyorlarmış masalarda. Haberde şöyle unutulmayacak bir cümle geçiyor: "Feminist eylem süresince kadınların erkeklerle bazen tartıştıkları, bazen beraber güldükleri görüldü."

O yüzden de içki içen kadınlara dair kelama, her sene 8 Mart yürüyüşü sonrası Beyoğlu'nun irili ufaklı içkili mekânlarını en güzel hallerinden birine döndüren o şen kahkahalarla, o kadeh çınçınlarıyla son vermek yaraşır.

"Feministler meyhane bastı", *Milliyet*, 22 Kasım 1989.

Fikret Adil, *Asmalımescit 74 / İntermezzo (Bohem Hayatı)*, İletişim, İstanbul, 1988.

Hüseyin Rahmi Gürpınar, *Meyhanede Kadınlar*, Atlas Kitabevi, 1972.

Leylâ Erbil, *Tuhaf Bir Kadın*, Cem Yayınları, İstanbul, 1980.

Murat Belge, *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, İletişim, İstanbul, 2008.

Rakı Ansiklopedisi, ed. Erdir Zat, Overteam Yayınları, İstanbul, 2011.

Refik Ahmet Sevengil, *İstanbul Nasıl Eğleniyordu?*, İletişim, İstanbul, 1983.

Reşad Ekrem Koçu, *İstanbul Ansiklopedisi*, cilt 5, İstanbul, 1961.

Suat Derviş, "Geceleyin Röportaj", *Tan*, 7 Şubat 1937.

Tomris Uyar, *Göndökümü – Bir Uyumsuzun Notları I-II*, YKY, İstanbul, 2003.

Tomris Uyar, *Güzel Yazı Defteri*, YKY, İstanbul, 2015.

Alaf 21ek, Arnavutkoy, Istanbul.
Fotograf: Sabah Yildirim

Hazan Aydın

YENİ NESİL MEYHANELER

Koruyarak değiştirmek

Meyhane, yeme-içme kültürümüzde köklü bir geleneği olan ve her dönemin gündelik hayatında kendisine yer bulabilmiş; önemli isimlere, anılara, hikâyelere ve eserlere ev sahipliği yapmış, "sembol" haline gelmiş kamusal mekânlardan biri. Geniş bir coğrafyaya yayılan meyhane kültürünün yüzyıllarca devam edebilmesinde kendisini yenileyebilmesinin büyük payı olmalı. Bizim bugün geleneksel olarak andığımız meyhaneler de çok değil, bir yüzyıl önce "yeni nesil" meyhanelerdi.

Dahası, her dönemde tarzları, özellikleri ve müdavimleriyle farklılık gösteren meyhane türleri vardı. Mesela Osmanlı dönemi meyhaneleri üç ana grupta toplanır; gedikli meyhaneler, koltuk meyhaneleri ve ayaklı meyhaneler. Yasal statü sahibi gedikli meyhanelerin sayısı sabitti; gedik denen ruhsat lonca tarafından sınırlı sayıda kişiye verilirdi ve babadan oğula geçerdi; ancak oğul işi devam ettirmek istemezse loncanın belirlediği bir başka işletmeci gedik alabilirdi. Bu meyhaneler günümüz yeme-içme dünyasındaki şef restoranlarına benzer şekilde barbasının ismiyle anılır, mezeleri barbanın zevkiyle yapılırdı. Çağdaş şef restoranlarını da andıran bu gelenek günümüzde Kör Agop, Yakup, Asmalı Cavit gibi barbasının ismiyle anılan meyhanelerde yaşıyor.

Spektrumun diğer ucunda ise seyyar ve kayıt dışı ayaklı meyhaneler vardı. Evliya Çelebi'ye kulak verecek olursak, sokakta kadehle rakı satan bu esnaf, beline koyun bağırsağından yapılmış bir tulum sarar, bu tulumu geniş bir cüppenin altına saklar ve omzuna da bir peştamal atarak kendini belli ederdi. Bu

ayaküstü içki geleneği, iş çıkışı müdavimlerin uğradığı, basit tadımlık mezelerin, tek atımlık rakıların sunulduğu ve genellikle ruhsatsız çalışan koltuk meyhaneleriyle birleşerek Cumhuriyet döneminin tektekçilerine dönüştü. Tektekçiler günümüzün deyişiyle "happy hour" meyhanelerdi.

İçki satılan işletmeler olarak meyhanelerin işi hiçbir zaman kolay olmadı. Günümüzde de zor, hatta belki pek çok dönemden daha zor. Bir yanda geleneksel müdavimleri, diğer yanda yetişen yeni nesillerin değişen tercihleri; ne yapsalar beğenenlerin yanında beğenmeyenler de oluyor. Yenilikler eleştirilse de ilerlemek için değişmek şart. Bugün yadırganan bir değişim yarının normu haline gelebiliyor. Bir zamanlar Beyoğlu'nda kadınların girdiği meyhaneler müdavimleri tarafından terk edilip protesto edilirken bugünün bakış açısıyla bunu anlamak zor. Bu kadar geniş kitlesi varken "tek tip meyhane" düşünmek de mümkün değil.

Meyhaneyi "meyhane" yapan

Önce meyhaneyi oluşturan öğelere bakalım. Gerçek bir meyhanede neler olur? Olmazsa olmazları nelerdir? Baştan başlayalım. Mesela meze meyhanenin olmazsa olmazıdır. Ama meze nedir? Benim en sevdiklerim patlıcanlı mezelerdir, ama kimisi sadece peynir ve kavunu tercih eder, kimisi de üstüne kahve dökülmüş elma ya da tuzlu can erikle yetinir. Balık olmadan sofraya oturmayan da vardır, kebap olmadan oturmayan da. Tabii balık asla rakı sofrasında olmaz diyen de. Doğrusu yanlışı var mı? Keyif için sofraya oturuluyorsa, pek sanmam...

Gastronomik olarak uyumlu ve uyumsuzlardan söz edilebilirse de herkes kendi damağının seçtiği tattan keyif alır. Boşuna değil üzerine ansiklopedi boyutunda bir kitap yazılması. Çilingir sofrasında ne olur ne olmaz merak edenler *Rakı Gastronomisi* kitabını keyifle okuyabilir. Orada yedi bölgenin birbirinden farklı tatlarını görebilirsiniz. Kısacası, "bir mekânda fava yoksa orası meyhane değildir" denebilir mi? Denir belki, ama doğru olmaz. Her bölgenin geleneğine, sofrasına göre masa da meze de çeşitlenir.

Meyhanenin bir diğer olmazsa olmazı mekân. Adı üstünde mey-hane. Genelde dört duvar ile sınırlı bir alandan bahsediyoruz demektir. Ki bunun bile alternatifi, yüzeni, kum üstünde olanı mevcut. Mekânın kültürel içeriği, dekoru, masası, sandalyesi, hatta servis ekipmanları meyhanenin meşrebini aşağı yukarı belli eder. Nasıl koktuğu mesela. Mutfakta pişenin kokusu bize gelip iştah kabartıyor mu? Yoksa saçımıza yemek kokusu sinmeden geceyi geçirmenin telaşına mı düşüyoruz? Bunlardan hangisi olursa "doğru meyhane" olur? Yine neyi aradığınıza bağlı.

Müzik. Bu konu özellikle yeni nesil meyhaneler popülerleşmeye başladığından beri çok tartışmalı. Müzik meyhanenin vazgeçilmez bir öğesi. Hiç müzik olmasa bile meyhanede kadehlerin tokuşmasında ahenk aranır. Tabii müzik meyhanede hep vardı. Bazılarında masaya gelip kulağımıza klarnet çalan fasıl ekipleri, bazılarında taş plaklar, 45'likler, bazılarında ise 90'lar Türkçe pop. Hepsinin seveni var, farklı meyhanelere giden herkesin aradığı şey de farklı.

Bir de meyhaneden meyhaneye değişen müdavim konusu var. Bildiği meyhaneye gelen, geldiğinde iki tek atmak isteyen, belki bir masası olan, favori mezesi –hatta belki mezelerden birine özel dokunuşu– olan müdavimler. Kişilerin teker teker gelip mey arkadaşlarıyla buluştuğu meyhaneler vardır. Bazen de bir arkadaş grubu bir meyhanenin müdavimi olur. Hep orada buluşulan, masalarda kimbilir neler konuşulan...

Buselik Meyhane, Fenerbahçe, İstanbul Fotoğraf: Sabah Yıldırım

Tabii ki muhabbet. Olmazsa olmazı. Belki her şey tartışılabilir ama muhabbetsiz meyhane olur mu? Oraya meyhane denir mi? Herhalde denmez. Derdini, sevincini, kahkahanı, gözyaşını, hayallerini, umutlarını cesaretle paylaştığın kişileri, kendin olduğun anları meyhaneden çıkartınca orası neye benzer? Hayal etmesi bile güç.

Yeni nesiller, yeni eğilimler

Peki günümüze dönersek... Bugünün meyhanesi nedir? Yukarıda bahsettiğimiz meyhanelere ne oldu? İsim olarak bu meyhanelerin birçoğu hayatımızda değil, ama eğlence kültürünün farklı alanlarında kendilerine yer bulmuş durumdalar. Yine de bugün meyhane denince aklımıza klasik meyhaneler geliyor. Bir de oldukça fazla sayıda "yeni nesil meyhane" var. Aslında yukarıdaki öğeleri düşününce, yeni nesil meyhane, kendi içinde alt kolları olan bir "şemsiye" kavram olarak değerlendirilmeli. Meyhane kültüründeki yeni eğilimlerin tümüne atıfta bulunuyor. Ritüeli klasik meyhanelere benzeyip görüntüsü farklı olanlar da müzik ve eğlencesiyle ön plana çıkanlar da, kendilerine yeni nesil meyhane diyor. Hatta son dönemde daha ayaküstü hizmet veren iki tek atımlık meyhaneler de çıktı. Öte yandan yeni nesil meyhaneleri belirleyen bazı ortak noktalar var diyebiliriz; peki nedir bunlar?

İlk olarak yeni nesil meyhanelerin görüntüsü yeni. Meyhaneye girdiğiniz zaman alıştığımız objeleri görmemeniz normal. Mesela yeni nesil meyhanelerde çok fazla müdavim fotoğ-

rafı görmek mümkün değil. Ama tasarıma uygun seçilmiş, duvar renkleriyle, desenleriyle ya da mekânın ruhuyla uyumlu olan resim ya da fotoğraflar yer buluyor. Duvarlarında graffiti ya da soyut sanat bulunanlar da var, eskicilerden toplama fotoğrafları asanlar da. Mekânı ve alanı göstermekte önemli bir diğer öğe de ışıklandırma. Yeni nesil meyhanelerde genel olarak farklı renklerde avizeler, spotlar hem mekânın tasarımını ön plana çıkartıyor hem de modu belirliyor. Mesela gecenin başında ışıklar tamamen açıkken, müzik yükselip dans edilecekse ışıklar daha kısılıyor.

Masa tasarımları da alıştığımızdan farklılaşabiliyor. Daha yüksek bar masaları, uzun oturacaklar için alçak masalar ya da paylaşımlı masalar görülüyor. Paylaşımlı masa sadece yeni nesil meyhaneye özgü değil, ocakbaşı da bir nevi paylaşımlı masa sayılır. Masa demişken tabii servisi de dahil etmek gerekiyor. Yeni nesil meyhanelerde masanın düzeni, mezelerin sunumu, hatta meze dolabının içindeki mezeler ve servis elemanları da klasik meyhanelerden ayrışıyor. Mesela meyhanenin alameti farikası sayılan beyaz örtü yeni nesil meyhanelerin bazılarında yok ama Amerikan servis ya da *runner*'lar mevcut. Ya da masanın kendisi bir sunum alanı olarak kullanılıyor. Alışılmış meze tabaklarının yerini de daha renkli ve farklı formlarda meze tabakları alabiliyor. Bu estetik tabaklarda gelen porsiyonların küçüklüğü bazen tat kaçırabiliyor. Eskiden beri meze ne kadar azsa, sofra da o kadar makbuldür dense de bu durum tartışılıyor.

Mezesi, müziği, dansı yeni

Meze de değişiyor tabii. Bu meyhanelerin mutfaklarında mezelere mutlaka farklı bir dokunuş yapılıyor, yeni neslin ilgisini çeken tatlar, hatta belki dünya mutfağından çeşniler ekleniyor. Dönemin ruhuna uygun olarak avokado ya da kinoa gibi malzemeler bile mutfağa girip çıkabiliyor. Klasik meyhanelerde ise mezelerin lezzeti ustasında saklı, tabii her meyhanenin kendine özel bir mezesi de var. Yeni nesil meyhanelerde barbaların yerini kimi zaman şefler alıyor, ki bu klasik meyhanelerin de özünde var. Asmalı Cavit, Yakup ya da Giritli gibi meyhaneler de ustalarıyla biliniyor.

Bir diğer konu ise müzik tarzı. Yukarıda bahsettiğimiz farklı müzik tarzları farklı meyhanelerin misafirlerini de kendisine çekiyor. Müzik ve dans asırlardır meyhanenin bir parçasıydı, ama herhalde hiçbir dönemde bugünkü kadar yoğun ve yüksek sesli değildi. Yeni nesil meyhanelerde fasıl ya da Türk sanat müziği yerine, daha yeni şarkılar, hatta 90'lar Türkçe pop ağırlıklı repertuvarlar çalınmaya başlandı. Yine burada da tek tip yeni nesil meyhaneden bahsedemeyiz. Müziğin arka planda hafif hafif çaldığı, masadakilerin sohbet ettiği meyhaneler de var; bütün gece yüksek volümlü müzik çalan, sohbet yerine dans edilen meyhaneler de.

Kadın dokunuşu

Yeni nesil meyhanelerin hayatımıza girmesine paralel olarak değişen bir şey daha var. Bence çok da anlamlı. Sadece meyhanelerden kaynaklanmadı, biraz da toplumsal değişim bizi oraya getirdi, ama ikisi denk gelince birlikte evrildi diyebiliriz. O da kadınların daha görünür olması. Meyhaneye kadınların gitmesi artık öncü bir hareket olmaktan ya da aile halinde gidilince makbul olmaktan çıkıp olağan bir sosyalleşme biçimi haline geldi. Kadınların sayısı artınca haliyle meyhanelerin havası da değişti. Erkek damak tadına, estetik anlayışına göre belirlenen meyhanelerde kadınları da hesaba katan değişimler başladı.

Burada rakı içen kadın güzellemesi yapmamıza gerek yok ama meyhaneye erkekler kadar gidebilir olmaları önemli. Aslında önemli

olan kadınların kamusal mekânda istedikleri şekilde davranabilmeleri. Meyhanelerin de bu anlamda tabu olmaktan çıkması şüphesiz çok sevindirici. Bunu derken bir saygı duruşunu hak eden öncü kadınları da atlamamak gerek. Mîna Urgan, Tomris Uyar, Leylâ Erbil gibi aydın kadınlara çok şey borçluyuz. Kadın meyhanecileri bırakın genel olarak kadın işletmecilerin sayısının çok az olduğu dönemde bu işi yapan Madam Despina, Ece Aksoy, Ayşe Şensılay, Beyza Gürbüzer gibi isimleri de anmamız gerekir.

Yeni nesil meyhane türleri

Yeni nesil meyhaneleri kendi içinde alt kategorilere ayırmayı deneyebilir miyiz? En azından genel hatlarıyla şöyle bir liste çıkarmak mümkün:

2-Tek meyhaneler: Tarihi eski, konsepti yeni. Aslında 2-Tek meyhaneler eskinin tektekçi meyhanelerini bugüne taşıyor. İki çatal meze yiyip iki tek atmak isteyenleri ağırlıyor.

Mahalle meyhaneleri: Az sayıda masası, geçe kalırsanız biten günlük mezeleri ve mahalleli müdavimleriyle son dönemde oldukça popüler olan bir diğer meyhane türü. Eve de sohbete de iki adım. Üstelik kaybolan mahalle esnafı kültürünün de hatırlatıcısı.

Eğlencesi bol meyhaneler: Yediğinizi, içtiğinizi değil de müziği ve muhtemelen masa üstünde dans etmeyi ön planda tutan, genelde kutlamalı gecelerin mekânı olan meyhaneler.

Salaş meyhaneler: Geleneksel meyhanelerin içinde oldukça salaş olanlar vardı, "boho" akımının da etkisiyle yeni nesil meyhaneler arasında bu türe rastlanmaya başlandı. Salaş masalar, çay bardağıyla servisler görülüyor.

Gastro meyhaneler: Meyhane mutfağındaki değişim ve özel mezelerle birlikte ortaya çıkan bir diğer akım. Yerel malzemelere dayanması, bu topraklardan çıkan ürünleri içermesi sebebiyle ilgi görüyor.

Dün, bugün, yarın

Dediğim gibi, meyhanelerin işi zor. Geçmişten gelenleri, meyhanelerden beklenenleri ve gelecekte var olmak için gereken değişimi bir arada düşününce zorluk ortaya çıkıyor. Ne mutlu ki meyhaneler çok uzun zamandır bunu başarabilmiş mekânlar. Diğer her şey gibi meyhaneleri de bugüne ve yarına taşımak için değişmesine izin vermek gerekiyor. Onları içinde bulundukları dönemden ve alışkanlıklardan farklı düşünemeyiz. Yirmi sene önceki meyhane ile bugünkü nasıl aynı değilse, yirmi sene sonraki de bugünkü ile aynı olmayacak. Meyhaneler sosyal, kültürel, ekonomik dönüşümlerden etkilenecek ve ona göre evrilecekler. Zaten ancak bu şekilde bir 500 sene daha bizimle olabilecekler.

Yeme-içme dünyasının genel gidişatına bakınca mutfağının lezzetine dikkat etmeyen meyhanelerin işi çok zor görünüyor, artık damak tadı çok daha önemli. İster modern, ister klasik olsun meyhanenin yaşattığı deneyim de bir diğer çekim noktası. Şehrin ortası ya da dağın başı fark etmeksizin herkes yeni deneyimlerin peşinden gidiyor. Yine de deneyim deyince uçlara gitmeye gerek yok, deneyimin özgün olması önemli. Yeni nesil meyhanelerde de klasik meyhanelerde de bu özellikleri taşıyanlar olduğu gibi, taşımayanlar da mevcut.

Geçmişten bugüne hayatını sürdürmeyi başarmış meyhanelerin farklılıklarına ve benzerliklerine bakınca katı kurallar değil ama ortak değerler görüyoruz. "Bir insan meyhaneye niçin gider?" sorusunun cevabında genelde samimiyet, paylaşmak, kadeh kaldırmak var. Bizi biz yapan, yaşadığımız anları anlamlı kılan değerler var. Bunlar olduğu sürece ister klasik ister yeni nesil, ister ayakta ister uzun masada meyhaneler güzel zamanların geçirildiği mekânlar olarak kalacaktır.

Maksat gönüller bir olsun.
Fotoğraflar: Tan Morgül

Tan Morgül

ÇEVRİMİÇİ MEYHANE

Geleceğin dem kvamı

"Her nerede mey içiliyorsa orası meyhanedir."

M. A. Işık, Hatay Meyhanesi

İnsanın ateş etrafında, su kenarında, ağaç altında, anıtsal yapıların gölgesinde, sonra artık "muhabbet uzayınca" masada yan yana gelip içmesinin tarihi hayli eski sayılır. Zira hepimizin malumu, varoluşsal meselelere dair mühim "parantezlerden" biri de toplu olarak demlenmek olmuştur, asırlardır... Kökleri tarih öncesine dayanan ayinsel biçimlerini saymazsak, içki içmek uzun zamandır eğlence hayatının konusu. Lakin, her ne kadar işin "demlenme" tarafı son derece keyifli olsa da ben bu yazıda içki sofrasının / ortamının / muhabbetinin, ezcümle "meyhane"nin bir sosyal mekân olarak evrimi, daha doğrusu evriminin "yeni" aşaması üzerine bir miktar kafa yoracağım.

İstanbul'u, "içkili mekân" ya da bundan sonra geçeceği üzere "meyhane" tarihinde kerteriz alarak muhabbete başlayabiliriz. Hem şehri biliyoruz hem de şehrin meyhane tarihine bir miktar vakıfız. Ve 'kapelia'dan, tavernadan başlayarak meyhaneye evrilen uzun tarihsel yolculuğu "polis"e, yani şehre, ezcümle İstanbul'un kendisine bırakıp asli konumuza İstanbullunun marifetlerine bakalım istiyoruz. Zira az sonra yapacağımız muhabbet İstanbulluların marifeti ve haliyle arkasında şehrin insanlarının asırlardır yarattığı ve yaşattığı meyhane kültürünün de kesif izleri var.

Fena zamanlar ve artan ekran mesaisi

Peki ne oldu da bu muhabbete meftun olduk? Malum, tarihte benzeri nadir görülen bir "vukuat" hasıl oldu ve bütün dünya aynı anda ve fena halde "hasta" oldu. Kendimizi korona pandemisinin içinde bulduk. Haliyle her yer kapandı, sonra buluşmalar, bir araya gelip toplaşmalardan uzak durulur, hatta korkulur oldu. Lakin, hemen peşi sıra dijital, çevrimiçi, video konferans ortamlarında bir hareketlilik yaşandı. Anlaşıldı ki, muhabbet baki olacak, yani ne olursa olsun toplanılacak, şamata yapılacak ve illa ki o sofra kurulacaktı: Zira insanız. Ama bu sefer, yani müdavimin evde oturmak zorunda kaldığı dönemde, tarihte bir ilk yaşandı: Çevrimiçi demlenme!

Aslında pandemi öncesinde de, özellikle coğrafi şartlar nedeniyle birbirine uzak olan arkadaş grupları, çeşitli video platformları sayesinde çevrimiçi bir araya gelip muhabbet ederek demleniyorlardı. Son bir yıl içinde konu coğrafi uzaklık meselesini aşıp "sosyal mesafe" zorunluluğuna evrilince, oldukça büyük bir kalabalık (öncesinde karşı olanlarla bile) bir "araç" olarak çevrimiçi video platformlarını muhabbet ortamına çevirdi. Ve tekrarı geldikçe de bir alışkanlık hayatımızın orta yerinde belirmeye başladı. Kısa sürede devasa ölçülerde artan "dijital okuryazarlık" ve çevrimiçi video platformlarının sayısının ve performanslarının yükselmesi sürecin hızını iyice artırdı.

İnsanın fiziksel mekânla olan imtihanı ortada. Hele konu meyhane olunca, ortamın kendisi "mesaj hakkında" son derece belirleyici oluyor. Birkaç bin yıllık ritüelden bahsediyoruz, en istikrarlı insani pratiklerimizin birinden yani... Peki, peşi sıra soralım: Hal böyle olunca, kolektif içme pratiği, "fiziksel" alanın dışına çıkıp "çevrimiçi" alana geçiyorsa, bu onun "sahiciliğini" etkilemiş oluyor mu? Etkilemişse ne kadar etkilemiş oluyor? Etkilediği sarih, ama alanın yapısını ne kadar bozup bozmayacağını zaman ve insan algısının değişimi ve yeni duruma uyumu belirleyecek. Zira zamanın hızı spekülasyon sürelerini de hayli kısaltmaya başladı.

Meyhanemize dönelim, daha doğrusu ekran önünde yer alıp farklı bir boyutta deneyimlediğimiz meyhaneye. Öncesinde meze ve içkisini hazırlayıp ekran başına geçerek arkadaşlarla "sanal" bir masayı, bir muhabbeti paylaşmak aslında gerçek hayatın pratiğini "çevrimiçi" ortama aynen taşımak oluyor. Evet belki aynı sofra paylaşılmıyor, aynı şişeden içilmiyor, kendi masan ve diğer masalarla oluşmuş o ritim ve en önemlisi o sihirli "uğultu" hissedilmiyor, ama belki de meyhanenin ana harcı olan muhabbet, bu şekilde de olsa aynı sürede ve ritimde devam ediyor.

Yani, gerçeğinin bir taklidi farklı imkânlarla kuruluyor. Zoom gibi video platformunda gerçekleşen, aynı ekranda "sırayla" sahne alınan bir performanstan veya muhabbetten bahsetmiyoruz. Nasıl mı? Halen daha devam etmekte olan bir örnekle anlatmaya çalışalım...

Meyhane Elsewhere: Çevrimiçi dem imkânı

Nisan 2020'den beri, bizatihi kurucusu ve ev sahibi olduğumuz "Meyhane Elsewhere" katılımcıya diğer video platformlarından farklı bir deneyim sunuyor. Katılımcı tanıdıklarıyla, "kendi masasında" muhabbet etme imkânının yanı sıra, aynı ekranda / ortamda kalarak, "yan masalarda" tanımadığı insanlar arasında dönen sohbetlere de seslerini duymasa da görüntü (video) olarak tanık oluyor. Böylece gerçek meyhane ortamına bir adım daha yaklaşılmış oluyor.

"Meyhane Elsewhere" isimli sanal meyhanenin / mekânın iki ev sahibi, yani "barba"sı oluyor; biri mekânın eğlence ritmini tutarken diğeri meyhane tarihine, kültürüne dair bilgiler

veriyor: Tüm masalara konuşarak veya masa masa gezerek. Ezcümle, çevrimiçi ortamlarda olmayan "tanıdıklarla" rast gelme, tesadüf etme veya yeni birileri ile tanışma veya mekânı "kesme", "süzme" vs. meyhane ortamının adabı ve güveni içinde gerçekleşmiş oluyor.

Bu "çevrimiçi meyhane" hazırlığı başlı başına bir süreç. Öncelikle diğer katılımcılarla birlikte organize olunuyor ve bunu arkada motive eden bir sosyal medya süreci (onun Instagram hesabı da İstanbul Elsewhere) var. Sonra insanların kendi mezelerini ve bunun şamatasını yapmaları teşvik ediliyor. Yani, sadece meyhane vakti performansından ibaret olmayan, daha uzun bir süreç. Söylemeye gerek yok herhalde, dünyanın her yerinden katılımcının bir araya gelebileceği bir "meyhane" burası. Ki geliniyor da...

Hatta daha fazlası yapılıyor, misal gezegenin farklı saat dilimlerinde aynı anda kadeh kaldırılan "Vakti Kâinat" etkinliği gerçekleştirilerek, "her yer" kavramının da içi doldurulmuş oldu: Sidney'den Los Angeles'a, Seul'dan São Paolo'ya, Londra'dan Zanzibar'a aynı anda ekran başına geçip rakılar yudumlandı, ekran başında ortalama 4 saat geçirilerek muhabbetler edildi. Bu meyhanede sadece 2020'nin Nisan-Ekim ayları arasında ayda sekiz kere 1200'ü aşkın kişinin katıldığı etkinliklerle de "çevrimiçi meyhane"nin doğru bir konseptle nasıl mümkün olabileceği iptidai olarak işleyen bir sistemle de olsa test edilip onaylamış oldu; en azından katılanların huzurunda... Ki çevrimiçi meyhane, artık kendi yazılımının olduğu bir platformda etkinliklere devam etmektedir.

"Meyhane Elsewhere" platformunun fiziksel meyhaneyle rekabet edecek hali yok elbet. Ama bu ortamın da kendine göre avantajları var: Bir kere ucuz ve sürdürülebilir. Her şey el-ev yapımı. Kendi alışverişinizi yapıyor, kendi "altın oranınızla" mezenizi hazırlıyor ve bu süreci masanızda olacak diğer arkadaşlarınızla paylaşarak daha etkinlik başlamadan kolek-

tif ritüele katılıyorsunuz. Etkinlik öncesi, sırası ve sonrasında kurulan iletişim "Meyhane Elsewhere" platformunu diğerlerinden ayıran bir başka özellik.

Peki daha nasıl avantajlar mevcut? En mühimi herhalde ortamın "güvenli" olması. Çünkü evden, yani insanın kendini en güvenli hissettiği yerden bağlanılıyor "mekâna'. Yani ekrana ulaşım çok kolay, bir iki adım. Muhabbet bitince eve, yatağa ulaşım yine çok kolay, birkaç adım. Ve tüm bu yolculuk bedava ve temassız. Tabii bu kadar güven, fazla içilmesine de neden olabiliyor. O da çevrimiçi ortamlarda içmenin dezavantajlarından. Ha bir de artık zamane meyhanelerin masa üstü aksesuarı olan cep telefonunu nasıl rakı, yağ, su müdahalelerinden korumak gerekiyorsa, burada da bilgisayarı olası zayiattan korumak gerekiyor.

Ve tabii, tüm bu "ev ortamı" ile özdeşleşen, temizlik ve hijyen durumunu avantajlara eklemek lazım. Alışveriş yaptığınız yerlerin seçiminden evdeki yıkama, temizleme sürecine, mezenizin hazırlanmasından kullanılan çatal, kaşık, tabak, bardak hijyenine kadar her şey denetimiz altında. Herkesin temizlik anlayışı farklı elbet, ama özellikle, insanın temizlik algısının belki de hiç olmadığı kadar yüksek olduğu pandemi koşullarında, en azından kendi seçimlerinizle ilerliyorsunuz.

Öte yandan, evde çevrimiçi meyhanede yaşanılarak öğrenilen, benimsenen bu avantaj ve imkânların ileride fiziki meyhanelerden de talep edileceğini, en azından yakın dönem için, tahmin etmek zor olmasa gerek. Zira pandeminin insan algısında yarattığı "mesafe" duygusunu besleyen kişisel güvenlik, temizlik, kontrol ve bakım gibi şu anda oldukça yaşamsal gözüken olgular, bundan sonra da var olmaya devam edecek. Haliyle, bu olguları gözeten mekân veya ortamların insanların tercihlerinde öncelikli olacağını tahmin edebiliriz.

Geleceğin meyhanesi; Bilim kurgu değil, zorunlu

Pandeminin insanların gündelik pratiklerinden biri olan sosyalleşme hallerinde de kalıcı izler bırakacağı aşikâr. Ki bu izler, dijital okuryazarlığın kitlesel ve hızlı yayılımı vesilesiyle çoğalan ve gelişen çevrimiçi imkânlar, "sosyal mesafeli" zamanlar bitince de varlığını koruyacak gibi duruyor. Üzerine kafa yormak için oldukça verimli bir alan. Lakin konumuz bu teknoloji yüklü mekân ve zaman dönüşümünün "meyhane" ve "meyhane kültürü" üstündeki etkilerine yönelik spekülasyon yürütmek, o yüzden fazla dağılmayalım.

Bu yazının yazarı da dahil önemli bir kesim için hiçbir şey "fiziki meyhanenin" yerini tutmayacak. Yine de pandemi sonrası "normalleşmiş" hayatın içinde, ritüelleri ve adabı asırların testinden geçmiş meyhanenin hiçbir şey yaşanmamış gibi varlığına devam etmesini bekleyemeyiz, herhalde. Eğlence hayatındaki değişim ve dönüşüm, kadının toplumdaki pozisyonunun güçlenmesi, şehirlerin büyüyerek mutenalaşma alanlarının oluşması ve elbette içki fiyatlarındaki artış son yıllarda meyhaneyi bir değişimin içine sokmuştu. Binlerce yıldır "yoksul ve yoksunların" mekânı olan meyhane, daha "seçkin" bir yere dönüşmeye başlamıştı ve bunun bir müddet daha bu belirleyici dinamikler içinde yeni bi yere doğru (ama yavaş ama hızlı) evrileceği bekleniyordu. Sonra pandemi ortaya çıktı ve hayatın birçok alanında olduğu üzere, eğlence endüstrisine dair her şeyi de yeniden düşünmek zorunda kaldık.

Yeni "popüler mezeler": Hız, güvenlik, temizlik

Zor zamanlar geçiriyoruz. Belki de birçok mekân varlığına son vermek zorunda kalıyor/kalacak, insanlar sektör değiştirecek, yetişmiş, tecrübeli çalışan sıkıntısı hasıl olacak. Ama

zamanı gelecek, hayat olağan ritmini tekrar yakalayacak ve tüm bu dönemin gelecek mekânlar üzerinde bazı izleri olacak. Veya olmayacak, bilemiyoruz, kâhin değiliz. Ama tahayyül ediyoruz, spekülasyon yapıyoruz, ki bu serbest... Misal; meyhaneye geliş ve gidişlerde ulaşım seçenekleri, güvenliği, hızı ve ekonomisinde değişiklikler illa ki olacak. Zira keyifli bir anı başından sonuna kadar güvenli, uygun ve hızlı bir şekilde yaşamak modern insanın önceliklerinden biri. Haliyle mekâna özel, entegre ulaşım biçimleri veya buna hizmet edecek uygun akıllı telefon uygulamaları olacak veya olanlar gelişecektir. Hepimizin malumu; insanın istediği şeye ulaşımını (bu yavaş hayatın övgüsü olan meyhaneye ulaşım bile olsa) "hızlandıran" her gelişme, modern hayatın gelişime açık en önemli alanlarından biri.

Sonra, güvenlik hissiyatı mevzusu var: Ulrich Beck'in deyimiyle bu "risk toplumu"nda güvenlik hissi hiçbir zaman olmadığı kadar önemli. Bilgiye ulaşımın iyice kolaylaştığı bu çağda hem insanlığın ve gezegenin akıbetiyle ilgili gelişmelere çok yakınız hem de pandemi gibi insanın kırılganlığının bu denli güçlü olduğu badireler yaşıyoruz. Haliyle, içkili olan bir insana evindeymiş hissi yaşatan daha küçük, "barba" (mekân sahibi) ve müdavim" merkezli mekânlar sanki ileride daha fazla öne çıkacak gibi duruyor.

Temizlik, hijyen ve bunun ısrarlı uygulaması kadar, bilgilendirmesi de son derece öncelikli olacak. Yani, müdavim, meyhane mutfağına giren bütün malzemenin kimden temin

edildiğini mekânın bilgilendirmesi sayesinde öğrenecek. Hatta, tüm bu malumatfuruşluk yanında, yemek yapma süreçlerini ve haliyle meyhanenin mutfağını sosyal medya hesapları ile şeffaflaştıran mekânlar seçim sırasında öncelik kazanacak. Bu seçimin bedeli bir miktar yüksek olsa da yine tercih nedeni olmaya devam edecektir.

Dijital ortam meyhane kültürü için önemli bir araç olacak. Hakeza dijital imkânlar –rezervasyon sürecinden mekâna girilen ana, masaya oturulmasından hesabı ödeyip ayrılmaya kadar– müdavimin meyhanede yaşayacağı deneyimin mühim bir parçası olacaktır. Belki de bazı meyhaneler, müdavimin uzaktaki arkadaşına ulaşması için masada özel tablet alanı yaratacaklardır. Zira, artık biriyle ekranda karşılıklı içmek son derece "normal" algılanıyor. Bir reklam yöntemi olarak, kişiselleşmiş fotoğraf / video paylaşımları çok öncelikli olduğundan / olacağından, belki de meyhane sahipleri, müdavimlerini paylaşım yapmaya sevk edecek özel iç dekorasyonlar yapacak, mekân içi "poz bölümleri" yaratacak. Her ne olursa olsun, masadaki sandalyenin birinde her daim bir "ekran" oturacak.

Güzel gelişmeler de olmuyor değil: İletişim devrimi ve bilgiye ulaşımın kolaylaşması sayesinde kamusal alanlardaki görünürlüğü sınırlı olan grupların sesinin ve görünürlüğünün artması, asırlarca "erkek-egemen" olmuş bu mekânı çeşitlendirecek, renklendirecektir. Meyhanenin mühim "kostümlerinden" olagelmiş, asırlardır bu mekânı ayakta tutan, yazılı olmayan adap ve racon kuralları, dışarıda kalmış olanların da katılımıyla çeşitlenecek ve bu kültürün daha yüzyıllar boyu yaşamasının harcı olacaktır. Zira içki masasının, mekânının çeşitlenmesi, muhabbetin kıvamını ve demini de güçlendirecek ve demokratikleştirecektir. Haliyle muhafazakâr çevrelerin, her zaman niyet ettiği ama hiçbir zaman beceremediği, meyhaneyi "ötekileştirme" ve "marjinalleştirme" çabalarını da artık tamamen boşa çıkaracaktır.

İlerici, vicdanlı, ekolojik tatlar, sofralar, muhabbetler

Meyhanelerin verdiği pozlara gelince. Mekân türleri zaten yakın zamanda çeşitlenmeye başlamışken bunun daha da artacağını, hatta geçmişin bazı mekân türlerinin yeniden, farklı yorumlarla sahne alacağını da öngörebiliriz. Öncelikle iyi eğitimli, yurtdışında yeterince zaman geçirip dünyadaki gelişmeleri takip eden ve meyhane kültürünün kıvamına da hâkim genç insanların endüstriye girmesi ve yeni şeyler denemek istemesi, illa ki meyhane kültürüne de etki edecektir. Misal, ortamdan ziyade mutfağa odaklanan, gastronomik kaygıları ön planda olan ve geçmişin mezelerine yeni yorumlar getiren veya dünya mutfağının da entegre olduğu modern çilingir sofralarına şimdiden hazırlıklı olmak lazım.

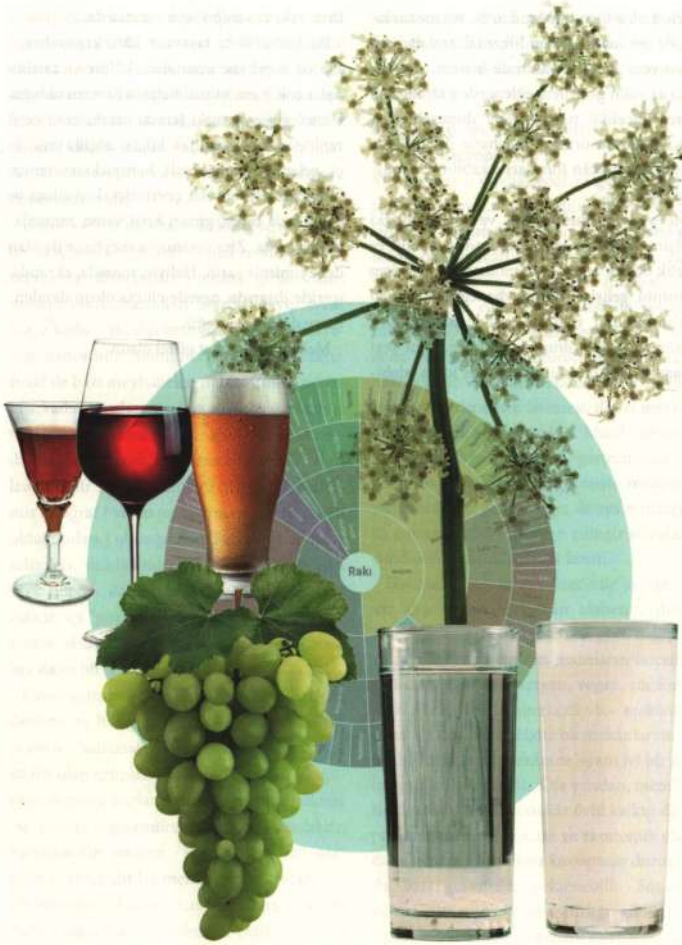
Hakeza, gezegenin ve üzerinde yaşayan insan dışı yaşam türlerinin akıbetine duyarlı olan, yaşam tercihlerini buna göre değiştiren ve sayıları gitgide artan insanların önceliklerini dert eden –vejetaryen, vegan, sürdürülebilir, küçük üretici merkezli vb.– mekânların sayısı da artacaktır. Hatta bu mekânlar önemli ölçüde müdavim mekânına –yani iyi bir meyhaneye– dönüşecektir. Öte yandan, memleketin üstündeki muhafazakâr örtü kalkıp da içki piyasasının idari, hukuki ve ekonomik olarak daha gerçekçi koşullara kavuşması durumunda bazı gelişmeler beklenebilir. Sözgelimi ruhsat almanın Avrupa Birliği gibi yapısal uyumda baz alınan kriterlere eşlenmesi durumunda meyhaneler kentin daha geniş bir alanını kullanabilecektir. Böyle olunca da geçmişi andıran, daha küçük, az meze yapan, erken kapanan, eski mahalle meyhaneleri tarzında mekânlar ortaya çıkabilecektir. Hatta var olan

kafelerin bir kısmı doğrudan bu tip mekânlara bile evrilebilir. Esnaf lokantaları daha çok öğlen veya kerahet vaktinde hizmet verecek, daha az vakit geçirilen, eğlenceden ziyade "iyi meze" öncelikli meyhanelere dönüşebilirler. Daha doğrusu ortaya "meyhane özelliği" de taşıyabilen mekân formları çıkabilir. Geçmişte olduğu gibi.

Öte yandan mekân tipi ve mutfağındaki değişim, ülkedeki şarap üretiminin nitelik ve nicelik olarak artması ve müdavimlerin şarap bilgisinin gelişimi de meyhanelerdeki şarap görünürlüğünü mühim şekilde artıracaktır. Henüz çok genç olmasına rağmen, aynı şeyi zanaat ehli, artizan biralar için de iddia edebiliriz, rakı ve şarap kadar olmasa da...

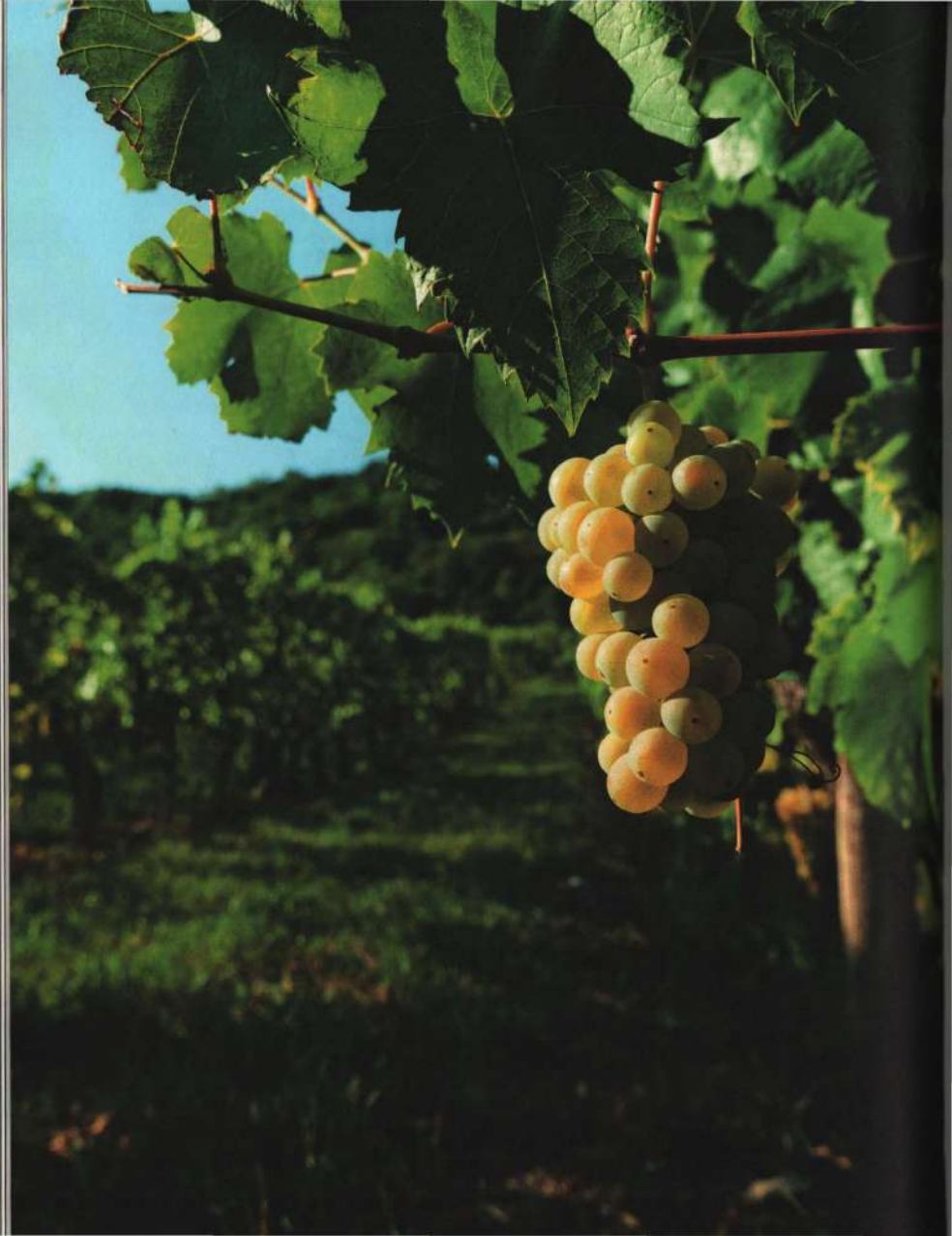
Bu kadar fazla tasavvur kâfi, kapayalım... İleride meyhane açısından, kültür ve tarihin daha çok masa muhabbetinin konusu olduğu, teknoloji ile barışık, temiz, nezih, çeşit çeşit renkte ve tipte, mutfak bilgisi güçlü, yenilikçi, geleneğe muhabbetli, komplekssiz, temiz, bilgilendirici, sürekli çevrimiçi, konuşkan ve daha fazla bilen, güven hissi veren zamanlara giriyoruz. Zira insanız ve meyhane ile olan deneyimimiz sarih. Haliyle, masada, ekranda, içeride dışarıda, nerede olursa olsun demlenmeye devam edeceğiz.

Maksat muhabbet güzel olsun.


Raki

Meyhanede İçki

RAKIYI BİLMEK - Mesut Ergün, Metin Solmaz
RAKIYI ANLAMAK - Mesut Ergün, Metin Solmaz
ÜZÜM, SUMA VE RAKI ÜRETİMİNİN İNCELİKLERİ - Prof. Dr. Ertan Anlı
KÜLTÜR TARİHİNDE ANASON - Ahmet Uhri
ANASONDA YÖRE ETKİSİ - Koray Özcan
RAKI DUYUSAL ÇEMBERİ - Duygu Beypınar
RAKININ GELECEĞİ - Gözdem Gürbüzatik
MEYHANE İÇKİLERİ: ŞARAP - Özge Özel Ergun
MEYHANE İÇKİLERİ: BİRA - Onur Daylan
MEYHANE İÇKİLERİ: LİKÖR - Gözdem Gürbüzatik
SU - Ebru Erke



Mesut Ergün, Metin Solmaz

RAKIYI BİLMEK

Tarladan kadehe rakının serüveni

Merhum ağabeyimiz Vefa Zat kitabının adını boşuna Biz Rakı İçeriz koymadı... Bugün Türkiye'de içki denince akla öncelikle rakı gelir. Diğer içkiler de içilir, ama rakı manşettedir. İçilir, konuşulur, dinlenir, yenir, şikâyet edilir, üzerinden edebiyat, politika yapılır. Rakı bir fenomendir. Söz konusu "biz"in içine daha geniş bir coğrafyayı da katmak mümkündür. Ortadoğu'dan Orta Avrupa'ya, Kuzey Afrika'dan Kafkaslar'a kadar rakının adına da tadına da yakın birçok akrabasına rastlanabilir.

Bu kadar sofistike bir durumun oluşması uzun yıllar almıştır tabii. Hikâyenin başlangıcında "arak" vardır. Arapça bir sözcük olan "arak" terlemek, ter damlası anlamına gelir. İmbikten damlayan sıvının ter damlasını andırması nedeniyle bu adı aldığı düşünülmektedir. İmbik, yani yine Arapça kökenli "alembik"... İmbik rakı üretiminin olmazsa olmazıdır. Ancak rakının atalarını konuşurken imbiğin de öncesine gitmek gerekir.

Yerleşik hayatın başladığı Bereketli Hilal coğrafyasında birçok kültürel gelişme gibi doğal ortamda bulunan mayalar da ilk defa kontrollü olarak kullanılmış olabilir. Mayalar şekerle beslenen mikroorganizmalardır. Mayanın konumuz açısından önemi fermantasyon denen mayalanma sürecinde alkolün ortaya çıkmasını sağlamasıdır. Bir kenarda beklerken tadı biraz ekşimiş olan yiyecek içeceklerin tüketilmesi sonucu ortaya çıkan etkiler bir şekilde farkedilmiş olsa gerek. Bu şekilde mayalanan tahıllardan elde edilen ve alkol içeren bira benzeri çorbanın örneğin Mısır piramitlerinde çalışan işçilerin günlük yiyecek hakkı içinde sayıldığını biliyoruz.

Tahıllarla birlikte meyvelerin, özellikle üzümün fermantasyonu da büyük bir tarihi gelişmenin merkezinde duruyor. Şarap toprak kaplarda korunabildiği ve alım satıma uygun bir meta olduğu için Akdeniz çevresinde oluşan medeniyetlerin gelişmesinde büyük rol oynamış. Belki de bu yüzden Yunan mitolojisindeki şarap tanrısı Dionysos, Roma mitolojisinde Baküs olarak belirivermiş. Antik gemi batıklarından çok sayıda çıkan iki kulplu testi amforaların esasen şarap taşımacılığında kullanıldığı biliniyor. Şarap Pers uygarlığı için de çok önemli. Meyhaneye ismini veren ve şarap anlamına gelen "mey" Türkçeye Farsçadan geçmiş. Başlangıçta meyhanede en çok içilen içki şarap olduğundan bu durum eşyanın tabiatına da uygun.

Fermantasyon sonucu oluşan şarap da, bira da alkol oranı düşük içecekler. Daha yüksek oranlara ulaşmak için distilasyon veya damıtma gerekiyor. Aslında damıtmanın tarihi de eski. Kimyanın Hipokrat'ı olarak bilinen İranlı simyacı Câbir bin Hayyân (721-815) kurduğu ilk kimya laboratuvarında imbik ve damıtma teknolojisini kullanıyordu. Hayyan'ın takipçileri El-Kındi (Alkindus, 801-873) ve er-Râzi (865-925) distilasyon teorisini geliştirdiler. El-Kindi'nin parfüm ve distilasyon kimyası üzerine yazdıkları

Anadolu'nun beyaz bir deniz gibi uzanıp giden çiçek açmış anason tarlaları. Fotoğraf: Mehmet Balbakan

Rakı üretiminde neden bakır imbik kullanılır?

Fotoğraf: Levent Altındal

Bakır diğer metallerden çok daha önce insanın kullanımına girmiştir. Bunun temelde iki nedeni vardır: Hem ısıyı iyi iletir hem işlenmesi kolaydır. Bu yüzden ilk zamanlardan beri içinde bir şeyler kaynatılacak kaplar için bakır tercih edilmiştir. İlk imbikler yapılırken bakırın kullanılmış olması bu nedenle şaşırtıcı değildir. Bu durum viski üretiminde olduğu gibi rakı üretiminde de hem bir gelenek hem yasal bir zorunluluktur. Türk Gıda Kodeksi Alkollü İçkiler Tebliği dolum hacmi 5000 litre veya daha küçük bakır imbik kullanımını zorunlu hale getirmiştir.

Bakır imbiğin tercih edilmesinin geleneği aşan bir sebebi daha vardır. Bakır temas ettiği kimyasallarla daha kolay reaksiyona girer. Sumanın içindeki fermantasyondan gelen kükürt gibi negatif duyusal özellikleri bulunan bileşiklerin bakır imbik kullanıldığında çıkan distilata daha az geçtiği bulunmuştur. Bu bileşikler rakıda kötü kokular oluşmasının sebeplerindendir. Bunlardan kurtulmak için de bakır imbik tercih edilir.

distilasyon konusunda en eski referanslar arasında sayılır. Distilasyon sonucu elde edilen alkolün tıbbi kullanımı önemliydi. 12. yüzyılda İtalya'da kurulan ilk tıp okulu Scuola Medica Salernita'dan Magister Salernus alkol elde etmek için şarabın damıtılmasını anlatarak bilinen en eski distile içki yapımı kitabını da yazmış oldu.

Osmanlı padişahı Orhan Bey'in 1326'da Bursa'yı fethinde kendisine yardım eden Geyikli Baba ve derviş müritlerine hediye olarak şarap ve rakı yolladığı tarihsel kayıtlara geçmiştir. Bu da 14. yüzyılda rakının bilindiğini gösterir. Rakı sözcüğü edebiyatta ilk kez Fuzûli'nin Beng ü Bâde mesnevisinde geçer. 1510'da tamamlandığı düşünülen esere atfen rakının en az 500 yıllık tarihi olduğu kabul edilir. Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesi'ne geldiğimizde artık İstanbul'da rakı satan "arakçıyan" esnafının sayısının onun rakamlarıyla 100, çalışanın da 300 kişi olduğunu öğreniriz. Evliya Çelebi, arakçıyan esnafının dışında rakı içilen meyhanelerden de söz eder ve buralarda satılan rakı çeşitlerini şöyle sıralar: "Anason, balısıca, tarçın, firna, hardaliyye, hurma, imamiyye, karanfil, na'nâ, ıhlamur, sudina, sûşnâr ve poloniyye arakı." Bu liste bize günümüz rakısının iki vazgeçilmez hammaddesinden biri olan anasonun büyük bir yarıştan başarıyla çıkıp kendini kabul ettirdiğini gösterir.

Başlangıçta hasat vardır

Rakının kimyasal yolculuğuna başlamadan önce ileride daha geniş anlatılacak iki temel hammaddesi olan üzüm ve anasona değinmek gerekir. Temel olarak, alkole dönüşecek olan meyve şekeri üzümden, rakının baskın aroması anasondan sağlanır. İkisi birlikte rakının lezzet ve aromalarını yaratır. Bu hammaddelerin kalite düzeyi rakının kalitesini belirleyecek en önemli etkenlerdir.

Rakı üretiminde kullanılacak yaş üzümler

Pimpinella anisium.

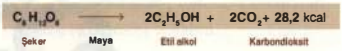
yöresine ve üzüm çeşidine göre farklı zamanlarda olgunlaşır ve hasat edilir. Türkiye'de üretilen üzümün büyük miktarı kurutulur. Kuru üzüm çeşitli şekillerde tüketilip ihraç edildiği gibi hasat zamanı dışında rakı yapımının da gözdesidir. Türkiye'de kurutulmaya uygun olan üzüm çeşitlerinin başında Ege'nin küresel pazarda tanınmış ünlü çekirdeksiz sultani üzümü gelir. Ege, Akdeniz, Güneydoğu ve Doğu Anadolu bölgelerinde yetişen yuvarlak çekirdeksiz, çalkarası, rumi, sergi karası, besni ve ağbesni üzümleri kurutulmaya uygun diğer çeşitlerdir.

Rakıya kimliğini veren ve asırlardır bu topraklarda yetiştirilen diğer bitki anasondur. Oldukça küçük sayılabilecek tohumları bir aroma ve lezzet deposudur. Ayrıca ağızda şekerden çok daha tatlı bir his yaratır. Bu narin bitkinin rakı için önemli olan cinsi Latince pimpinella anisum denen türdür. Eskiden badyan adıyla bilinen ve esasen bambaşka bir bitki olan yıldız anason (illicium verum) rakı üretiminde kullanılmaz.

Hasat bitip üzümler fabrikaya geldiyse üretimin ilk aşaması başlayabilir. Yaş üzüm doğrudan sıkılıp suyu alınır. Kuru üzüm parçalanıp suyla karıştırılır ve içindeki şekerin suya geçmesi sağlanır. Eskiden şarap yapılacak üzümlerin sıkılması sonrası kalan "cibre" de üretimde kullanılırdı. Endüstriyel üretimde ekonomik bir seçenek oluşturmadığından artık bu yöntem pek kullanılmıyor. Üzümden çıkarılan şıra ile rakının kimyasına geçebiliriz.

RAKININ KİMYASI

Rakının üretiminde iki büyük kimyasal dönüşüm vardır. İlki meyve şekerinin maya yardımıyla fermantasyonu, ikincisi ortaya çıkan görece düşük alkollü karışımın buharlaştırılıp soğutularak distilasyonu. Bu aşamada ikinci önemli hammadde olan anason da sürece



eklenir ve anason tohumu ile yapılan ikinci distilasyon sonucunda rakıya ulaşılır.

İlk adım: Fermantasyon

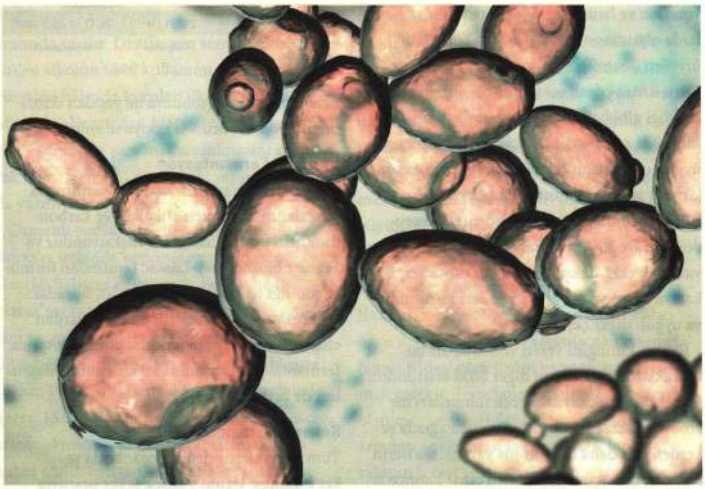
Fermantasyon şekerin mayalar yardımıyla parçalanması sonucu etil alkol ve karbondioksitin ortaya çıktığı bir reaksiyondur ve Fransız bilimci Gay-Lussac tarafından formüle edildiği için onun adıyla anılır. Buradaki şekerin yapısı meyvelerden ve tahıllardan elde edilmesine göre farklılık gösterir. Ayrıca fermantasyon esnasında farklı aroma bileşenleri de ortaya çıkar.

Şeker ama hangi şeker?

Tüm meyvelerde değişik oranlarda şeker bulunur. Üzüm yüksek şeker oranıyla fermantasyona en uygun seçeneği oluşturur. Rakıya giden yolda incir, dut, erik gibi meyveler de kullanılmış ama sonunda üretim ve işleme kolaylığı gibi ekonomik nedenlerle üzümde karar kılınmıştır. Ayrıca üzümden alkole geçen rayihalar da tercih edilmesinin sebebidir. Rakıda buğday, arpa, mısır, patates gibi ürünlerden elde edilen tarımsal alkol de bulunabilir. Ancak tek başına tarımsal alkol kullanılarak rakı yapılamaz. Tekel döneminde şeker pancarından elde edilen tarımsal etil alkolün rakıda en fazla %35 oranında kullanılabileceği mevzuata girmiştir.

Mayasız olmaz

Üzüm, 100 gramda yaklaşık 18 gram gibi yüksek şeker oranıyla rakı üretiminin başrolünde olmayı hak eder. Ancak şekeri alkole dönüştüren maya da ilk sahnede ortaya çıkarak olayların gidişini değiştirir. Tek hücreli mikroorganizmalar olan mayalardan rakı üretiminde kullanılan türün bilimsel adı Saccharomyces cerevisiae'dir. Üzümden elde



Maya: Saccharomyces cerevisiae

edilen şıranın içine mayanın eklenmesiyle fermantasyon başlar. Bu kontrollü yürütülmesi gereken bir süreçtir. Fermantasyon ortamının hijyeni, sıcaklığı, asiditesi, oksijenle teması gibi etkenler sonucu etkiler. Ara ara alınan örneklerle sürecin seyri denetlenir. Özellikle sıcaklığın fazla yükselmemesine dikkat edilir. Çünkü mayalar yüksek sıcaklıkta çalışamaz ve alkol oluşturamaz. Ayrıca sumayı zenginleştiren aromaların oluşumu da olumsuz etkilenir.

Etil alkol ve diğerleri

Fermantasyon sırasında sadece etil alkol ve karbondioksit oluşmaz. Karışımın içinde miktarı az ama koku ve tadı etkileyen uçucu maddeler de oluşur. İçkiye meyvemsi tat ve kokuları veren etil asetat, izoamil asetat, izobutil asetat gibi esterler son ürünün duyusal karakteristiğinde etkilidir. Bunun yanında aldehitler ve yüksek alkoller gibi uçucu bileşenler oluşur; bunlar da rakının aromalarının oluşmasını etkiler.

Fermantasyon işlemine giren üzümün kabuğunda, çekirdeğinde ve saplarında bulunan pektin isimli maddenin hidrolize olması sonucu metanol de ortaya çıkar. Bu metil alkol olarak bilinen maddedir ve rakının içinde ancak belirli sınırlarda bulunabilir. Yasa tarafından belirlenmiş bu sınır, 100 litre mutlak alkolde en çok 150 gr olabilir.

Fermantasyon sırasında ortaya çıkan bir yan ürün grubu da yüksek alkollerdir. Yüksek alkollerin içinde füzel yağı oluşturan bileşenler bulunur. Bu bileşikler de rakının aromasına çeşitli düzeylerde katkıda bulunur.

İlk adımın sonu

Fermantasyona alınmış ve maya eklenmiş şıra mayşe olarak adlandırılır. Mayşenin içindeki şeker mayalar tarafından tüketilince işlem bitmiş olur ve %8-10 alkol içeren bir

karışım elde edilir. Buraya kadar olanlar şarap ve bira gibi fermente içkiler için üretimin en önemli kısmıdır. Rakı, diğer distile içkiler gibi yola damıtmayla devam edecektir.

İkinci adım: Damıtma

Sıvının ısı vasıtasıyla buhar fazına geçirilmesi ve sonra tekrar soğutularak sıvı fazına döndürülmesi damıtmanın temelini oluşturur. Bu yükselen buharı sızdırmaz bir kapak ve boruyla soğutup damla damla biriktirmenin tarihine girişte değinmiştik. İmbik diye bilinen bu düzenek boyutları büyüse de endüstri çağına kadar bu şekilde devam etti. Günümüzde kule şeklindeki distilasyon kolonları sayesinde aynı işlem çok büyük boyutlarda ve sürekli çalışacak şekilde yapılıyor. Burada bahsedilen rakı üretimindeki ilk damıtma; yani mayşenin damıtılmasıyla suma adı verilen üzüm bazlı distilatın elde edilmesi. Önce bu aşamaya, sonra sumanın anason tohumlarıyla ikinci defa bakır imbikte damıtılarak rakı elde edilmesine bakalım.

*Ayrılacak oranlar üretilecek rakının reçetesine ve damıtımın seyrine göre değişiklik gösterebilmektedir.

İlk damıtma veya suma distilasyonu

Damıtma yapılacak karışımın ısıtılarak buhar elde edilmesi ve bu buharın soğutularak tekrar sıvıya dönüştürülmesi damıtma işlemini tarif etmek için yeterli değildir. Zaman bu işlemin önemli bir parametresidir. Çünkü karışımın içindeki her maddenin ayrı kaynama dereceleri vardır ve bilinen bu öncelik/sonralık sıralaması onları ayırmaya yarar.

Suma elde etmek için yapılan damıtma farklı distilasyon kolonlarında gerçekleşir. İlk olarak mayşe kolonunda mayşenin içindeki safsızlıklar kabaca alkolden ayrılır, bunlar karışımın içindeki fermantasyondan kalan gazlar ve kükürt bileşikleridir. Sonrasında rektifikasyon kolonunda uçucu bileşenler (aldehitler, esterler, yüksek alkoller, metanol) üretilecek olan sumanın özelliklerine göre ayarlanır. Demetilizasyon kolonu, adından anlaşıldığı gibi çözeltiden metil alkolü uzaklaştırmaya yarar. Bu süreçler sonunda ortaya çıkan ürün sumadır. Sumanın bu aşamada maksimum alkol derecesi %94,5 olmalıdır. Suma özelliğini kaybetmeden büyük tanklarda uzun süre saklanabilir ve taşınabilir. Hemen rakıya dönüştürülmeyecekse bu şekilde saklanması tercih edilir. Üretildiği üzüme ait aroma ve tatları taşıyan suma, rakı olabilmek için bir kez daha, bu defa anason tohumuyla beraber ikinci damıtma olarak bakır imbikten geçmek zorundadır.

İkinci damıtma

Rakının ikinci önemli hammaddesi olan anason, bugün bildiğimiz rakıya hem karakteristik aromasını hem de şekerden 13 kat daha tatlı olan tadını verir. Ancak bunun için anasondan elde edilmiş çözeltinin rakıya eklenmesi yeterli değildir. Bu aromatik ve tatlı bitkiden tam olarak yararlanabilmek için

anason tohumlarının suma ile birlikte imbik tekrar damıtılması gerekir. Anasonun bu topraklarda yetişen Pimpinella anisum türünde olması ve imbiğin de bakır olması rakının tanımında yer alan koşullardır.

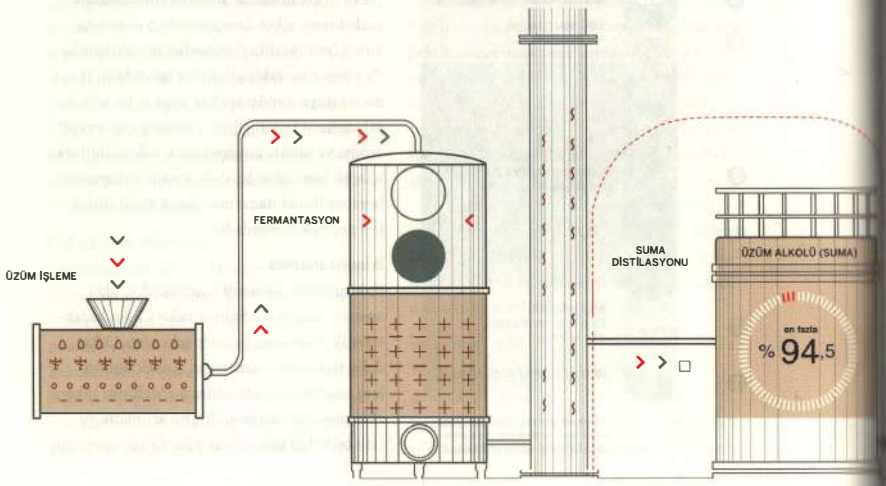
Anasonu rakı için önemli yapan içeriklerin en başında anetol adlı kimyasal madde gelir. Alkolde çözünen bu uçucu yağ, tat ve koku vermek dışında rakının su ile karıştırıldığında dönüştüğü bulutsu beyaz rengin de sebebidir. Rezeneden fesleğene, naneden limona, kişnişten tarhuna kadar birçok bitkiye ait aromaları da bünyesinde toplayan anason, içki üretimi için hazine değerindedir. Gıda, sağlık ve parfümeri gibi alanlarda asırlardır kullanılan anasondan yararlanan uzo, anisette, absent, pastis, arak gibi başka distile içki türleri de vardır. Rakıyı onlardan ayıran, kullanılan anasonun türü ve bakır imbikte suma ile birlikte distile ediliyor olmasıdır.

Anasonun içerdiği uçucu yağ miktarı bitkinin rakı üretimi için değerini gösterir. Son yıllarda tohum ıslahı yöntemiyle geliştirilen çeşitli anason türleri tescillenmiştir. Üretilen rakının litresinde minimum 0.8 gram anetol olması gerekir.

İlk damıtımdan gelen suma dolum hacmi 5.000 litreden büyük olmayan bakır imbiğe alınırken rakının türüne göre maksimum %35'i geçmeyecek oranda tarımsal etil alkol de imbiğe konabilir. Bu aşamada sumaya su da eklenerek alkol oranı yaklaşık %45 seviyesine indirilir. %65 suma ve %35 tarımsal alkol içeren karışımının anason tohumuyla birlikte bakır imbikten geçirilmesi sonucu elde edilen rakı klasik rakı olarak adlandırılır.

Rakı ustasının sanatı

Bakır imbik distilasyonu artizanal bir beceri olarak kabul edilir. Suma defalarca damıtmadan geçmiş olsa da içinde metil alkol, asetal, etil alkol ve fuzel yağlar adı verilen kimyasalları barındırır. Bunların son üründe ne oranda bulunacağını belirleyen süreci yönetmek tecrübeye dayanan bir maharet gerektirir. Birçok parametreyi zamanı hesaba katarak değerlendirmek, bunu yaparken görüntü,



tat ve koku gibi değişkenleri takip etmek, ürünün karakterini belirleyen kararları tam zamanında alabilmek gibi özelliklere sahip olmak gerekir. Bu sebeple çalıştığı imbikleri iyi tanıyan damıtma uzmanlarına rakı ustası denir.

Damıtma işleminin başında kaynama sıcaklığı düşük kimyasalların buharı imbikten çıkıp soğutma bölümünde sıvılaşarak akmaya başlar. Bu rakı imalatında yer almayacak baş mahsuldür. Anason tohumlarının imbik içinde özütlenmesi zaman aldığından ilk aşamada anason etkisi yoğun değildir.

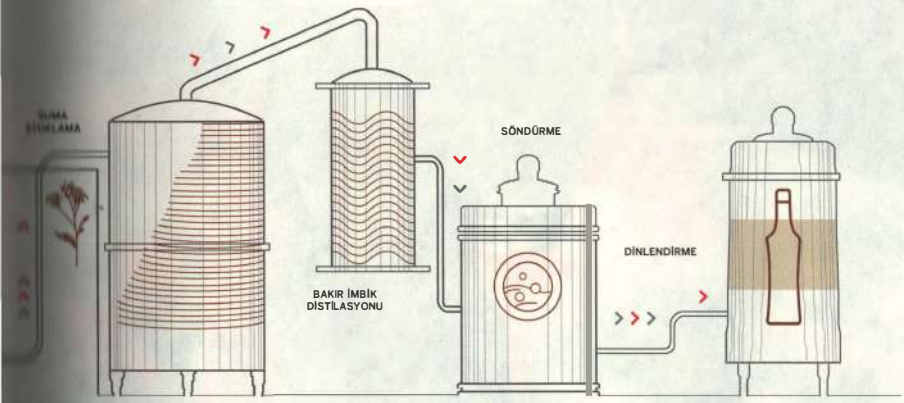
Baş mahsulün ardından göbek tabir edilen orta mahsul gelir. Bütün rakılar işte bu orta mahsulden yapılır. Sona doğru akışın özellikleri değişip güçlü kokular hâkim olmaya başlayınca ürün alımına son verilir. Göbeğin önünden ve arkasından gelen kısım baş ve kuyruk olarak da adlandırılır. Bunlara teknik olarak aporak denir ve ayrı bir tanka alınarak daha sonraki damıtma işlemlerinde kullanılmak üzere depolanır. İkinci damıtma işlemi yaklaşık 48 saat sürer.

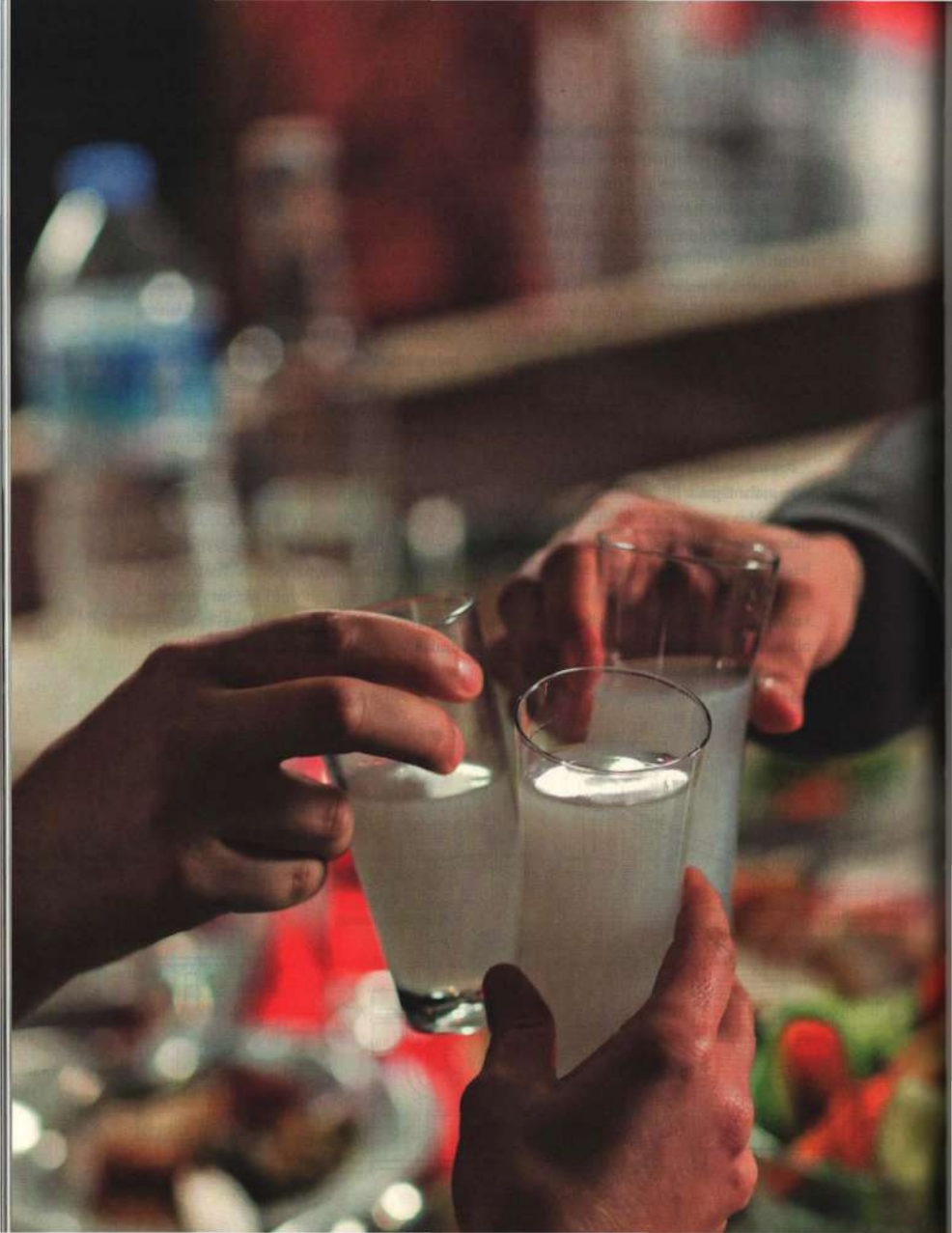
Bazı rakılarda ürünün kimi karakteristiklerini öne çıkarmak ve daha rafine lezzetlere ulaşmak amacıyla üçüncü ya da daha fazla kez distilasyon yapıldığı da olur.

Etil alkol oranı zengin olan orta ürün yani göbek, ayrı bir tankta demineralize su eklenerek istenen dereceye getirilir. Bu işleme söndürme denir. Demineralize su rakının tadını ve aromasını etkilememek için tercih edilir. Bu aşamada rakıya litrede en çok 10 gr olacak şekilde rafine şeker de eklenebilir. Çoğu rakıda bu 5 gr seviyesini aşmaz.

Ve rakı dinleniyor

Artık rakının biraz dinlenme zamanı gelmiştir. Şişelenmeden önce çelik tanklarda ya da meşe fıçılarda en az bir ay beklemesi gerekir. Bu sürede rakıda tat harmonizasyonu oluşur, agresif alkol notaları törpülenir, tat yumuşar, distilasyon sonrası kalan ham rakı kokusu uzaklaşır. Dinlendirme sonunda filtre edilir ve şişelenerek çilingir sofralarına doğru yola çıkar.





RAKIYI ANLAMAK

Rakının genel kültürü

Bu başlığı aslında "rakıdan anlamak" olarak da okuyabiliriz. İçki sektöründe olan biriyseniz rakıyı profesyonel olarak bilmeniz doğaldır. Burada kastedilen ise daha çok "falan kişi rakıdan anlar" derken kullandığımız anlamdadır. Bu, rakının genel kültürü kadar doğrudan kendisiyle de ilgilidir. Kuşkusuz bir yere kadar şahsi kanaatleri de taşır, ama gerçek verilere dayanmak durumundadır. Rakıdan anlayana daha çok söz düşer. Gelin burada, bu bilgileri gözden geçirelim.

Üzüm ve anason aşkından doğan muhabbet

Meze, müzik, muhabbet. Bu troyka öteden beri çilingir sofralarının işgalcisidir. Son yıllarda bunların üçü de değişim geçirdi. Meyhane mutfağı artık çok daha geniş. Keza meyhanede müzik çok daha çeşitli. Muhabbet de bundan nasibini aldı. Meyhane içinde, dışında her yerde rakının kendisi de konuşulur oldu. İki sebepten dolayı. Birincisi artık rakıyla ilgili bir literatür var. Eskiden bu kadar malzeme yoktu. İkincisi rakı pazarı şenlendi. Artık çeşit çeşit rakı var. Bu çeşitlilik iyiye alamet.

Fakat bir yük de getirmedi değil bu durum. Eskiden müdavimin "rakı seçmek" gibi bir işi yoktu. Ömürlük rakısı hazırdı. Şimdi bu favori rakıya ek olarak denenen, belli zamanlarda tercih edilen çeşit çeşit rakı var. Müdavimin bir de rakı seçme işi var artık. Seçme işi olunca otomatik olarak öğrenme işi de giriyor devreye. Öğrenen insan da anlatır. Dolayısıyla artık rakı sofralarının bir geniş muhabbeti de rakı çeşitleri. Dinlenme zamanından distile sayısına, kraftından yaş yahut kuru üzümüne, monosepajından meşe fıçıda demlenmişine çeşit çeşit rakı var nitekim...

Keza üzüm. Bugüne kadar akla hemen şarap getiren üzüm artık hak ettiği biçimde rakıyla da birlikte anılıyor. Yakın gelecekte üzüm türüne göre de rakı seçmeye alışacağız belli ki. Yöresel anason çeşitlerinin seçimlerimizi belirlediği günler de o kadar uzak olmayabilir...

Bir, iki, üç... daha fazla rakı!

Rakı üretimi devlet tekeline alınmadan önce çok sayıda küçük üreticinin değişik isimler altında faaliyet gösterdiği bir alandı. Büyük ölçekli fabrikaların açılması rakı üretiminde tarihi bir dönemeçtir. İlk yıllarda nostaljik özlemler dile getirilse de tüketici piyasada belli bir kalitede ve istikrarlı olarak bulabildiği rakıyı benimsedi. Tekel'in günün şartlarına göre yeni bir formülle piyasaya sürdüğü bu rakıya yaygın olarak klasik rakı denir. Bu dönemde farklı talepleri karşılamak üzere değişik isimler altında ve farklı formüllerde çıkarılan rakılar kendi sadık tüketicisini yaratmış olsa da klasik rakı kadar yaygınlaşmadı.

Bir kamu iktisadi teşebbüsü olarak Tekel uzun yıllar elinden gelenin en iyisini yapmaya çalıştı. Fakat adı üzerinde "tekel"di; rekabetsiz bir ortamda ve günün idaresine bağlı olarak hizmet üretmenin zorlukları çıkan ürüne yansıyordu. Muhtelif problemlerden dolayı rakılar belirli bir standartta çıkmaktan uzaktı. Tekel çalışanlarına tüm saygımızı da saklı tutarak şu kadarını söylemek durumundayız. Aynı marka rakı başka fabrikalarda başka lezzetlerde üretilebiliyordu. Bazen bir şişenin kalitesi diğerini tutmuyordu.

Rakı bugün sadece marka olarak değil tür olarak da öyle bir zenginliğe ulaştı ki, anlatmak için uzun bir liste yapmak gerekiyor. Bunun da kendine göre bir takım "tatlı" zorlukları var elbette. Diyelim rakıların bulunduğu rafa bakıyorsunuz ve karşınızda çeşit çeşit rakılar duruyor. Nedir bunları farklı yapan, hangisini alacaksınız? İşte bugün piyasada bulabileceğiniz rakıların mevzuatta tanımlanan ve etiketlerinde yazan halleriyle türleri...

Piyasadaki rakılar

Klasik rakı: Tekel döneminde piyasaya verilen ve uzun yıllar rakı denince ilk akla gelen rakı türüdür. Üzümden elde edilen suma ve tarımsal etil alkol içerir. Reçetesinde en çok %35 tarımsal etil alkol bulunabileceği belirtilmiştir.

Yaş üzüm rakısı: Suma üzümden üretilir, ama yaş üzüm rakısında kullanılan suma sadece yaş üzümden üretilir. Bu rakıda kuru

Nadide Meyhane, Şişli, İstanbul. Fotoğraf: Sabah Yıldırım

üzüm suması ya da tarımsal etil alkol bulunmaz.

Üç distile rakı: Sumanın bakır imbikten iki defa geçirilmesi ile elde edilen rakıdır

Meşe fıçıda dinlendirilmiş rakı: Üretilen rakının dinlendirilme aşamasında meşe fıçıların kullanıldığını anlatır. Suma ya da suma ve tarımsal etil alkolden üretilebilir. İki ya da daha fazla kez damıtılmış olabilir.

Göbek rakısı: Tüm rakılar damıtmanın ortasından alınan ve göbek tabir edilen bölümden yapılmak zorundadır. Göbeğin hangi oranlarda alındığı aroma yapısını belirler. Ticari bir tanımlamadır.

Şekersiz rakı: Rakının tanımında litrede en çok 10 gr şeker bulunabileceği yazar. Bir kesme şeker kadar olan bu miktarı da içermeyen rakılar bu adla anılmaktadır.

Organik rakı: Organik sertifikasyonu bulunan üzüm ve anason kullanılarak yapılan rakıdır. Üretim işleminde fark yoktur.

Monosepaj rakı: Suma üretiminde belli bir üzüm türünün kullanıldığı ve bunun etikette belirtildiği rakı türüdür. Tek üzüm rakısı olarak da anılır.

Kraft rakı: Küçük ölçekli imbiklerde, çoğu zaman hammaddeler ve üretim yöntemleri açısından deneysel araştırmalar kapsamında üretilmiş, ustalık gerektiren rakı türüdür.

RAKININ EFSANELERİ, DOĞRULARI VE DAHA AZ DOĞRULARI

Rakı sek içilir mi?

Rakı yüksek alkol derecesine sahip bir içkidir, ancak votka gibi hafif aroma ve tada sahip içkilerden çok viski gibi güçlü olanlara daha yakındır. Hemen kendini belli eden anasonun dışında üzümden gelen kompleks aroma ve tatlara da sahiptir. Dilimizdeki tat almaya yarayan dokular yüksek alkolle karşılaşınca duyarlılık eşikleri yükselir. Tat paleti görece olarak daralır. Bu durumu önlemek için yük-

sek alkollü içkilere sahip kültürler içkilerine bir parça su ya da buz eklemeyi gelenek haline getirmiştir. Rakı zaten suyla kardeştir. İki bardak çoğu zaman yan yana durur. O su, her halükârda içilecektir. İlk bardakta da su olup olmaması tamamen kişisel tercihtir.

Rakıya buz konur mu?

Kısa cevap: Evet. Ancak cevap burada bitmemelidir. Rakının soğutulması konusu o kadar önemlidir ki bugünkü rahatlığa sahip olmadığımız çağlarda bile buna çeşitli çözümler aranmıştır. Kadehlerin karlık denen ve içinde kar olan kaplara oturtulması herkesin hemen el altında bulabileceği bir konfor değildi. Buzdolabı yaygınlaştı ve rakı buzla tanıştı diyebiliriz. Buradaki kritik konu anason daha doğrusu anasonun içindeki anetol denen bileşiktir. Buz doğrudan rakının içine atıldığında bu "anetol" kristalize olur ve rakının hem görüntüsü hem tadı değişir. Oysa öncesinde kadehe eklenen bir parça su bu durumu engelleyecektir.

Buz rakıyı soğutur ama bunun dengesi de önemlidir. Eridikçe kadehteki rakı/su oranı etkileneceğinden tat giderek hafifleyecek bu da alınan lezzeti olumsuz etkileyecektir. O nedenle bu konforu tek ya da en çok iki buzla sınırlamak doğru olur.

Rakı bozulur mu?

Rakı fermente içkiler gibi "hava alıp" bozulmaz. Kapağı açılmamışsa oda sıcaklığında bile uzun süre saklanabilir. Kapağı açılmış ve yeniden kapanmış olan rakı da aslında bozulmaz. İyi kapanmadığından dolayı alkol ve aromalarını kaybedebilir. Bu da lezzetini etkileyeceği için bir anlamda "bozulmuş" demek mümkündür. Rakıyı buzdolabında ve kapağı iyice kapalı olarak saklamak ideal çözümdür. Soğuk olmasının gerektiğinde servise hazır olmak gibi ek bir avantajı da vardır.

Şekersiz rakının farkı nedir?

Rakının yasal tanımında litresine en çok 10 gr rafine şeker eklenebileceği yazılıdır. Piyasadaki rakılarda bu ölçü genellikle belirtilen oranın yarısını geçmez. İçinde şeker bulunan ve şeker bulunmayan iki rakı arasındaki şekerden gelen kalori farkı 2 kcal kadardır. Bu miktar, şekere hassas olanlar için bile tercih yapmayı gerektirecek bir sebep oluşturmaz. Şekersiz rakı aslen sadece ticari önemi olan bir pazarlama terimidir.

Yaş üzüm rakısı daha mı iyidir?

Suma dediğimiz distilatı elde etmek için yaş ya da kuru üzüm kullanılabilir. Bunlar rakının türüne göre bazen ayrı ayrı bazen birlikte de kullanılabilirler. Yüksek standartlı hammaddeler kullanılmış ve kontrollü üretim süreçlerinden geçerek piyasaya verilmiş her rakı iyi rakıdır. Rakının kalitesi denince hammadde seçiminden üretim süreçlerine kadar bütünsel bir değeri anlamak gerekir. İçindeki lezzet ve aromalarını belirleyen değişkenlerin oranı kişisel tercihleri etkiler. Örneğin yaş üzüm rakılarından daha çok taze meyvemsi, çiçeksi aromalar alınırken kuru üzüm rakılarında kuru meyve, kuruyemiş, karamel benzeri aromalar öne çıkar.

Rakının etiketi bize ne söyler?

Öncelikle üreticinin rakıya verdiği ismi ve ticari olarak anılmak istediği kategoriyi söyler. Örneğin yaş üzüm rakısı mevzuatta belirlenen bir rakı türüdür ve içerik hakkında bilgi verir. Ancak "Göbek", "3 Filtrasyon", "Şekersiz" gibi tanımlamaları pazarlama dahilinde değerlendirmek gerekir.

Bunun yanında alkol derecesi, hacim bilgisi, genellikle arka yüzünde yazan içindekiler bilgisi, üretici adresi, işletme kayıt numarası, servis sıcaklığı, tüketim önerisi, duyusal özellikleri, üzüm çeşidi, anason çeşidi, üretim yöntemine ve hammaddeye dair bilgiler

Duziko:
Çağdaş rakının işaret fişeği

19. yüzyılda ortaya çıkan ilk aromalı rakı türüyle birlikte bambaşka bir döneme girildi. Sakız Adası'nda üretilen mastika adlı yeni ürün dönemin İstanbul meyhanelerini ele geçirip popülerleşti. Adını Rumca sakız anlamına gelen mastik sözcüğünden alan mastika, zamanla kendine geniş bir tüketici kitlesi yaratarak rakı pazarının ilk büyük markalaşma girişimi haline geldi. Her ne kadar adanın farklı üreticileri tarafından üretiliyor olsa da, mastika jenerik adı onlara pazarda büyük avantaj sağlıyordu. Çünkü ürünün karakteristik özelliğini oluşturan mastik ağacı dünyada sadece Sakız adasının bir bölgesinde yetişiyordu.

Ancak mastikanın terkibinde sadece sakız bulunmuyordu, ürün aynı zamanda tüketicilerin damak hafızasında kalıcı bir iz bırakacak kadar anason ihtiva ediyordu. Bunu, mastikaya rakip olacak bir başka yeni ürünle çıkagelen üreticilerin sakız içermeyen ürünlerini düz rakı veya Rumcasıyla duziko (Batı dillerinde dusiko, dousico) olarak adlandırmasından anlıyoruz. Osmanlı'dan Cumhuriyet'e geçiş döneminin en önemli yazarlarından Ahmet Rasim, sadece anason aroması içeren düz rakının 1870'lerden sonra yaygınlaşmaya başladığını belirtir. İstanbul meyhaneleri bu defa düz rakının hegemonyası altına girmiştir. Öyle ki, mastika içen beyler hanımının sözünden çıkmayan kılıbık erkeklere benzetilir hale gelmiştir. Buradan düz rakının mastikaya oranla daha sert ve tatminkâr bir içki içme deneyimi sunduğunu anlarız. Bu popülerleşme zamanla düz sıfatını gereksiz kılacaktır, halk arasında ürüne düz rakı yerine sadece rakı denmeye başlanır.

(Erdir Zat, *Rakı Kitabı*, Overteam Yayınları, İstanbul, 2013)

etiket üzerinde bulunabilir. Sınırlı sayıda üretilen rakıların parti ve seri numaraları da etiket üzerinde belirtilir.

Göbek rakısı nedir?

Üzümden elde edilen suma, distilasyon kolonlarından defalarca geçmiş ve içerdiği değişik kimyasallardan büyük oranda arındırılmış, etil alkolü yoğun bir ürün olsa da sonuçta bir ara üründür. Rakı olabilmek için bakır imbikten, bu defa anason tohumuyla bir kez daha geçmesi gerekir. Bu damıtmanın da baş ve son ürünleri değil göbek tabir edilen orta kısmı alınır. Bu durum üreticinin tercihine bırakılmış değildir, rakının yasal tanımında yazan bir zorunluluktur. Üretici yine yasal sınırlar içerisinde kalarak rakıya karakterini veren aromaların ne kadarının göbekte bulunacağını belirleyebilir. Bu yüzden piyasadaki rakıların tümü aslında göbek rakısıdır. Bu haliyle "göbek rakısı" yasal bir kategori değil, ticari bir adlandırmadır.

Hazır alkol ve anason esansı ile yapılan içki nedir?

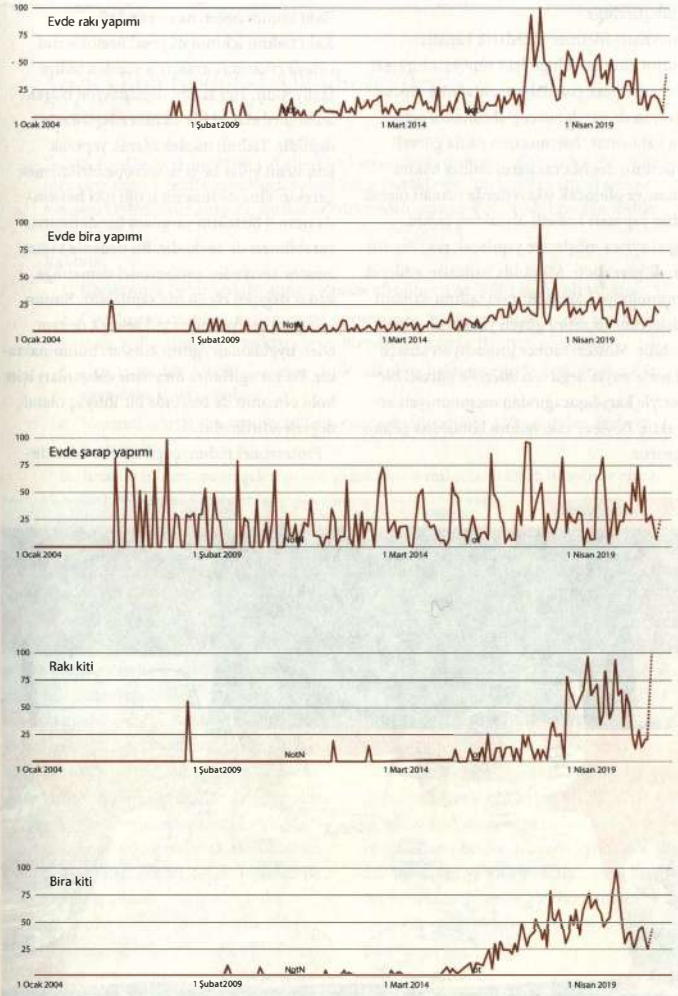
Öncelikle rakı değildir. Hem içeriği hem de yasal tanımı açısından çıkan sonuca rakı denemez. Belki rakı benzeri içki denebilir, ki onu diyebilmek için bile ilk şart kullanılan alkol kaynağının güvenliğidir.

Bu konu İngilizce'den yavaş yavaş dilimize de girmeye başlayan "odadaki fil" deyimindeki gibi bir hal aldı son yıllarda. Varlığını inkâr etmek mümkün değil ama hakkında konuşulması da tercih edilmiyor. Öyleyse odadaki fili konuşalım. Çoğu zaman yasa dışı yollarla temin edilen tarımsal etil alkolün içine birkaç damla anason yağı ve biraz şeker ilavesi ile "rakı" yapıldığı iddia ediliyor. Su eklendiğinde beyazlıyor olması bu avuntuyu güçlendiriyor olabilir, ama bu karışımda üzümden gelen lezzet ve aromaları boşuna aramamak gerek. Çünkü bir içkiye rakı denebilmesi için öncelikle içinde minimum %65 oranında üzümden yapılan suma bulunması sonrasında ise bu karışımın anason tohumları ile maksimum 5.000 litrelik bakır imbikten geçirilmesi gerekir. Üzümlerin Türkiye'de üretilmiş olması, anasonun da yine Türkiye'de üretilen Pimpinella anisum türü olması yasal zorunluluktur. Bunun yanı sıra şişelenmeden önce en az 1 ay dinlendirilmelidir. Bildiğimiz ve alıştığımız lezzeti, aromaları veren bu rakıdır. Gerek üretimde kullanılan girdiler gerekse sonuçta elde edilen ürün açısından rakı ile karşılaştırılamayacak bir ürüne "rakı" demekte ısrar etmek belki yapanları ve içenleri avutuyor olabilir ama gerçek olamayacağı açıktır.

Sahte rakı anlaşılır mı?

Buna hem evet hem hayır demek durumundayız. Adı sanı belli bir üreticiden tanınmış bir markayı aldığımızı düşünsek bile riski sıfırlamış sayılmayız. Rakının da birçok ambalaj özelliği taklit edilebilmektedir. Yine de yapılabilecekler vardır. Öncelikle rakı güvenilir bir yerden alınmalı ve bandrol, kapak gibi temel kriterlere bakılmalıdır. Orijinal tat taklit edilmesi güç bir konudur, ama bunu anlamak için tat/koku hafızası güçlü biri olmak gerekir. Bu durumda bile sık içilmeyen bir rakıda yanılma riski yüksek olacaktır. Rakının yumuşak içimli olması da sahte olup olmadığı hakkında bir fikir vermez. Ancak hoş olmayan bir tat veya koku soru yaratacak kadar güçlüyse hiç riske girmemek en iyisi olur.

Sahte rakıda asıl riski yaratan yüksek oranda metil alkol içerme ihtimalidir. Denetimsiz üretim sonucu rakıda kalan metil alkol körlüğe ve hatta alınan miktara bağlı olarak ölüme yol açabilir. Görme kaybıyla ilgili bir şikâyet oluşursa acilen tıbbi yardım alınmalıdır. Su içmek çare değildir, durumu daha da



İçki yapımına ilişkin bazı anahtar kelimelerin Google üzerinden aranma yoğunlukları (2005-2020)
Kaynak: Tarım ve Orman Bakanlığı Sayıştay Denetim Raporu, 2019.[1]

kötüleştirebilir.

Meyhane işletmecisi tedarik kanalları kontrol altında olduğu için şüphesiz bireysel tüketiciye göre çok daha avantajlıdır. Ancak bu onun da yanılabileceği ihtimalini ortadan kaldırmaz. İşletmecinin ya da görevli birilerinin değişik rakıların tadına hâkim olması ve oluşacak şikayetlerde uzman olarak tadım yapması isabetli olacaktır. Tadım bilgisi ayrıca müşteriye yapılacak rakı önerisi için de gereklidir. Mekânda istihdam edilecek terminolojiye hâkim bir rakı tadımı uzmanı müşterinin seçimini güven yaratarak etkileyebilir. Müşteri sadece promosyon amaçlı bir zorlamayla değil tercihleriyle paralel bir öneriyle karşılaşacağından memnuniyeti artacaktır. Böylece rakı tadımı konusuna gelmiş oluyoruz.

Rakı tadımı nedir, nasıl yapılır?

Rakı tadımı içkinin duyusal özelliklerini ortaya çıkarmak amacıyla yapılan tadım faaliyetidir. Her tadım degüstasyon olarak adlandırılır, ama her tadımcı degüstatör değildir. Tadımı meslek olarak yapmak için uzun yıllar bilgi ve tecrübe biriktirmek gerekir. Yine de insanın içtiği içki hakkında nesnel birtakım yargılara kendi başına varabilmesi de zevklidir. Bu nedenle tadım amatör seviyeden profesyonel uzmanlığa kadar değişen ölçülerde yapılabilir. Bunun için giriş seviyesinden yükselerek devam eden uygulamalı eğitim kursları bulunmaktadır. Bu tür eğitimler meyhane çalışanları için hobi olmanın da ötesinde bir ihtiyaç olarak değerlendirilmelidir.

Profesyonel tadım, çoğu zaman örnekle-

IWSA'da profesyonel rakı tadımı.

Türk Gıda Kodeksi Alkollü İçkiler Tebliği'ne göre rakı

Yalnızca suma veya tarımsal etil alkol ile karıştırılmış sumanın, dolum hacmi 5000 litre veya daha küçük hacimli geleneksel bakır imbiklerde, Türkiye'de yetişen anason tohumu (Pimpinella anisum) ile distile edilmesiyle sadece Türkiye'de üretilen distile alkollü içkidir.

Rakının;

1. Üretiminde bakır imbiğe alınan toplam alkolün en az %65'i suma olmalıdır.
2. Üretilmesinde şeker kullanılması durumunda bu şeker rafine beyaz şeker olmalı, kullanılan şeker miktarı ürün litresinde en fazla 10 gram olmalıdır.
3. Uçucu madde içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde 100 grama eşit veya daha fazla olmalıdır.
4. Metanol içeriği, hacmen %100 alkolün hektolitresinde 150 gramdan fazla olmamalıdır.
5. Anason tohumundan gelen uçucu yağın anetol miktarı, ürünün litresinde en az 800 miligram olmalıdır.
6. Hacmen alkol miktarı en az %40 olmalıdır.
7. Dolum öncesi en az bir ay dinlendirilmelidir.

rin isimlerinin gizlendiği "kör tadım" tabir edilen şekilde yapılır. Ortam değerlendirmeyi engellemeyecek şekilde düzenlenir. Eğer puanlama yapılacaksa şartlar daha da hassaslaşır. İşin içine istatistik çalışmaları da girer, sapmalar değerlendirilir. Gerek görülürse tadım tekrarlanır. Eğitim amaçlı tadıma katılmak için hevesli olmak, tat, koku gibi duyularında bir sorunu olmamak yeterlidir. Öncesinde alınan derslerle konunun teorik bilgisine sahip olmak da gerekir.

Tadım denince diğer içkilere göre daha fazla nüansa sahip olduğu düşünüldüğünden akla hemen şarap gelir, ama rakı tadımının da asıl olarak büyük farkı yoktur. Temel gereksinimler aynıdır. Örneğin tadım sırasında tat alma duyuları etkileneceği için aç ya da henüz yemek yemiş durumda olmamak gerekir. Tadımcının duyularını etkileyecek bir rahatsızlığı bulunmamalı, parfüm vb. kullanmamalıdır. Ortamın ışığının, sesinin, kokusunun konsantrasyonu bozmayacak bir seviyede olması gerekir. İçkinin rengini değerlendirmek için beyaz örtülü bir masada örnekler birbirinin aynı tadım kadehleriyle tadıma hazır bekler. Masada ayrıca not alınacak bir defter ya da bir tadım formu bulunur. Bir örnekten diğerine geçerken içilecek su ve gerekirse ağza atılacak birkaç leblebi de hazırdır.

Tadım sırasında içkiler görünüm, burun ve damak aşamalarında değerlendirilir. Bitiş aşaması içki yutulduktan sonra ağızda kalan son hissin adıdır. Bunu takiben notlar yazılır

ve diğer örneğe geçmenin hazırlığı yapılır.

Görünüm rakıda suyla karıştırıldıktan sonraki değişimin değerlendirilmesidir. Ancak rakının suyla karıştırılmadan önce sek haldeyken de değerlendirilmesi tavsiye edilir. Çünkü suyla birlikte anason çok baskın hale geleceğinden diğer hassas aromaları tanımlamak güçleşecektir. Dolayısıyla suyu eklemeden önce rakıyı koklamak ve meyvemsi, çiçeksi, otsu, meşemsi gibi kokuları fark etmeye çalışmak doğru olur. Hoş izlenim bırakan bu kokuların haricinde, sentetik hissi veren keskin kokular alırsanız o örneğin puanını kırabilirsiniz.

Sonrasında su ekleyip görünüme bakılır ve aynı koklama denemesi bir kez daha yapılır. Bu aşama rakının içindeki anason oranı hakkında da fikir verir. Yüksek anason oranına sahip olan rakılar daha yoğun bir beyaz renk alırlar. Suyla karşılaşan anason daha baskın hale gelir.

Sıra geldi tatmaya. Kadehten ne çok küçük ne çok büyük bir yudum alınmalıdır. Rakının sadece dile teması değil tüm ağızda ve genizde bıraktığı izlenim önemlidir. O nedenle rakı yutulmadan ağızda makul bir süre çevrilir. Tüm duyular gibi kişiden kişiye değişse de tat duyusunun paleti oldukça geniştir. Ağzımızda keskinlik, tatlılık dışında da tarif edebileceğimiz başka duyular oluşur. Zamanla bunları hissetmeyi ve tarif etmeyi öğrenebiliriz. Yine de belki tadımın en önemli başlığı dengedir. Denge, tüm veriler birlikte değerlendirildiğinde edinilen izlenimdir. Belli belirsiz hissedilen bir karanfil tadı ya da derinden gelen bir meşe ağacı nüansı tadımı neşelendirir. Bunlar çok öne çıkıp diğer özellikleri baskılıyorsa rakıda bir dengesizlik olduğu düşünülebilir.

Elbette burada söylenenlerin hepsi amatör bir tadım için geçerlidir. Konunun başında da belirtildiği gibi bu konuda kendini geliştirmek isteyenler için uygulamalı kurslar bulunmakta, katılımcılara bitirdikleri seviyeye göre uluslararası geçerliliği olan sertifikalar verilmektedir.

Rakının akrabaları

Rakı kelime olarak araktan geliyor olsa da bugün dünyada en yaygın bilinen rakı benzeri içki Yunanistan'ın milli içkisi uzodur. Türkiye'de sorarsanız o Yunan rakısıdır, Yunanistan'da sorarsanız rakı Türk uzosudur. Bu iki içki de iki ülke arasında paylaşılamayan kahve, baklava, musakka gibi ürünler listesine dahildir. Ancak su koyunca beyazlamaları gibi ortak özelliklerinin dışında hammadde ve üretim açısından da farklılaşırlar.

İki içkinin beyazlamalarının nedeni de anasondan gelen anetoldür. Rakıda Pimpinella anisum türü anason şart koşulmuşken uzoda bu Akdenizli türün yanı sıra yıldız anason kullanımı serbest bırakılmıştır. Rakıya anason yağı ya da başka bitkisel özler eklenmez,

TADIM FORMU

Tadım Tarihi _____

Ürün Adı _____

Üretici _____

Rakının Özellikleri _____

Alkol Oranı _____

GÖRÜNÜM

GRİMSİ BEYAZ ○ BEYAZ ○ KOYU BEYAZ ○ KAR BEYAZI ○ AÇIK SARI ○ KOYU SARI ○

BURUN

Yoğunluk
Anason ve Üzüm Bileşimi

Nötr ○ Hafif ○ Orta ○ Yoğun ○

Aromatik Özellikler

Meyve ○ Çiçek ○ Sebze ○ Baharat ○ Bitkisel ○ Meşe ○

TAT VE AĞIZ HİSSİ

Aromatik Özellikler

Meyve ○ Çiçek ○ Sebze ○ Baharat ○ Bitkisel ○ Meşe ○

Diğer Özellikler

Doygunluk: Az ○ Çok ○

Yoğunluk: Az ○ Çok ○

Bitiş

Kısa ○ Orta ○ Uzun ○ Nötr ○ Basit ○ Kompleks ○

TADIM NOTU

_____

_____

_____

YORUM

_____

_____

_____

YEMEK UYUMU

_____

_____

_____

SERVİS ÖNERİSİ

_____

_____

_____

Rakının Coğrafi İşareti

Coğrafi işaret bir ürünün karakteristiğini belirleyen girdilerin ve coğrafyanın ayırt edici koşullarını tanımlayan bir tescildir. Rakının coğrafi işaret tescili ilk olarak 1997 yılında Tekel tarafından alınmıştır. Tekel'in özelleştirilmesi sonrası 2009 yılında Geleneksel Alkollü İçki Üreticileri Derneği (GİS-DER) tarafından tekrar tescil edilmiştir.

Ürünün Tanımı: Karakteristik özelliğini Türkiye Cumhuriyeti sınırları içinde yer alan doğal unsurlardan, özellikle Türkiye'de yetişen üzüm, anason ve Türkiye'de uygulanan geleneksel üretim yöntemlerinden alan; üretimi, işlenmesi ve diğer işlemleri tamamıyla Türkiye sınırları içinde yapılan kendine has, renksiz bir distile alkollü içkidir.

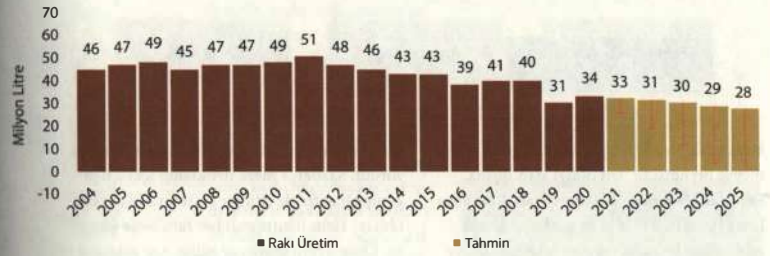
karakteristik tadını ve aromasını damıtma sırasında anason tohumundan alır. Oysa uzoya anason veya yıldız anasonun yanında, sakız, rezene, kişniş, tarçın, meyankökü gibi aromalar sonradan eklenebilir. Ayrıca rakının hammaddesi üzümden elde edilen sumadır, uzoda çoğunlukla tarımsal etil alkol kullanılır.

Uzun yıllar birlikte yaşamış halkların ürünlerinde bir geçişkenlik olması da doğaldır. Rakıya en çok benzeyen uzo konusu açılınca Barbayanni Aphrodite ismi ortaya atılır. Bu markanın üreticisi Barbayannis ailesinin üretime İstanbul'da yaptırıp getirdikleri bakır imbikle başladığı konuşulur. Tanınmış Tanınmış Ouzo 12 markasını üreten Kaloyannis ailesi 1920'lerde İstanbul'da rakı üretiyordu. Yunanistan'a göçen aile aynı iş koluna orada da devam edip dünyaca ünlü bir uzo markası yarattı.

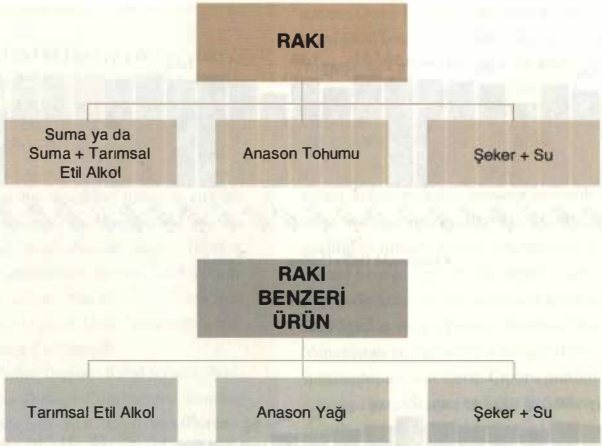
Rakının bir diğer akrabası tsipouro veya çipuro kutsal hasat sonrası şarap yapmak için ezilen üzümden kalan posanın fermente edilmesi ve damıtılmasıyla üretilir. Hammadde özelliği ve dinsel ritüeliyle İtalyanların grappa'sına benzer. Çipuro sözcüğünün kökeni Türkçede üzüm posası anlamına gelen cibre sözcüğüdür. Bazı çipurolar, özellikle Kuzey Yunanistan ve Makedonya bölgelerinde üretilenler anason içerir. Çipuro günümüzde cibrenin yanı sıra yaş ve kuru üzümden de üretilir. Yunanistan'daki tüketimi de rakıyla benzerlikler taşır, mezelerle içilir. Küçük kadehlerde sek içildiği de olur. Anason içeren türü hem üzüme hem anasona dayandığı için rakıya yakın sayılabilir.

Rakının bir diğer yakın akrabası, gene kutsal hasat cibresinden çekilen tsikoudia, Güney Yunanistan ve Girit'te üretilir. Benzer ürünler Arnavutluk, Bulgaristan ve Makedonya'da da raki, rakija gibi isimlerle karşımıza çıkabilir. Bütün bu içkilerin meze eşliğinde içilmesi, çilingir sofrasının Osmanlı hinterland'ındaki etkilerini gösterir. Nitekim aynı olgu Kafkaslar'da çaça, Ortadoğu'da arak üstünden ortaya çıkar. Özellikle arak için yapılan mezeler vardır. Bugün Suriye, Lübnan, Irak gibi ülkelerde arak çeşitleri üretim farklarına rağmen rakının kardeşi gibidir. Genellikle üzüm ve anasona dayanır, en az iki defa damıtılır. Bazen toprak küplerde dinlenmeye bırakıldığı da olur. Tıpkı rakı gibi, mezeler eşliğinde tüketilir.

Balkanlar ve Orta Avrupa rakı benzeri ürünlere sık rastlayabileceğimiz bir bölgedir. Erik rakısı adıyla bildiğimiz slivovitz de



Kurutmalık üzüm, yaş üzüm ve rakı üretiminde yıllara göre değişimler ile 2025 yılına kadar öngörülen seviyeler.
Kaynak: TADB ve TÜİK Bitkisel Üretim Verileri üzerinden Üstel Düzeltme (ETS) yöntemi ile hesaplanmıştır.[2]



biraz uzak bir akraba sayılır. Kategorik olarak meyve brendisidir. Üretildiği alan Bosna, Sırbistan, Hırvatistan, Bulgaristan, Romanya hatta İtalya'ya kadar uzanır. Meyve olarak erik kullanılmasına rağmen ülkeden ülkeye değişen karışımlarla aromalandırılır. Tahmin edileceği gibi her ülke ürünün aslen kendisinin olduğunu iddia ederken isminde de kendine göre küçük değişiklikler yapmıştır.

Genel olarak bu içkiler arasındaki tarihsel ilişkiler, rakının evrimi sırasında yaşanan kültürel etkileşimin olgunlaştırdığı imbik distilasyonu teknolojisinin Osmanlı coğrafyasındaki yayılımına işaret eder. Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde verilen bilgiler bu tezi doğrular niteliktedir.

Rakı ile şarap kardeş midir?

Hiç kuşkusuz üzümden akrabadır onlar. Ama kardeş biraz iddialı olabilir. Çünkü tatları hiç benzemiyor. Bu yüzden belki kuzen diyebiliriz. Tatları benzemiyor ama kültürleri benziyor. İspanya'ya gidin, tapas eşliğindeki şarap sofralarını çilingir sofrasından ayırmak zordur. Saatlerce meze tırtıklanıp içki içilen geniş bir sofra ile çilingir sofrası nasıl akraba olmaz? Hem unutmayın her rakı biraz şaraptır. Önce üzüm fermente edilir. Ara aşamaya bir çeşit şarap diyebiliriz. Ama doğrudan şarap diyemeyiz çünkü fermantasyonda kullanılan mayalar da fermantasyon süresi de farklıdır. Şarapta haftalarca devam eden bu süre rakı olacak sumanın üretiminde 2-4 günde bitirilir. Yolları burada ayrılır zaten. Rakıyı defalarca geçeceği damıtma işlemleri beklerken, şarap dinlenme sürecinde yavaş yavaş ikincil fermantasyona devam eder. Tüm akrabalar gibi yani; hem benzerler hem farkları vardır.

[1] *2023 Yılına Doğru Alkollü İçki Sektörü*/Türkiye Gıda Dernekleri Federasyonu, Hazırlayanlar: Dr. Onur Terzi, Doç. Dr. Cenker Göker, s.56

[2] a.g.e. s.90

Hem hususî hem fevkâlade

1926'da içki yasağı resmen kaldırıldı ve alkollü içki piyasasını çağın gerekle-rine uygun biçimde yönetmesi için Türkiye İspirto ve Meşrubatı Küuliye İn-hisarı kuruldu. Özel sektör girişimcilerinin rakı üretimi, zaman içinde çeşitli yasal düzenlemelerden geçtikten sonra 1946'da Tekel haline gelecek bu devlet kurumunun denetimine girdi. Rakı üreticisi en önemli hammadde olan üzüm sumasını artık devlet monopolünden almak zorundaydı.

Devlet üzüm suması üretimini tekeline almakla kalmamış, piyasaya kendi ürettiği çeşitli rakı markaları da çıkarmıştı. Bunların ilki olan Türkiye İspirto ve Meş-rubatı Küuliye İnhisarı Rakısı monopolün o zamanki resmi adını taşıması açısından il-ginçtir. %45 alkol derecesine sahip nispeten ucuz bir rakıy-dı. Kurum %47 alkol derecesi ve özgün şişesiyle Aliyül Âlâ Arakı Türki Hususî adlı prestij markasını yaratmayı da ihmal etmemişti. Üstelik Mısır'a ih-raç edilen bu marka modern rakı endüstrisinin ilk ihracat deneyimi olmuştu.

Hususî'nin altın varak taş-baskı etiketinde Osmanlıca ve Fransızca yazı kullanılması dikkat çeker. Harf Devrimi henüz gerçekleşmediği için bu ara dönemde çıkan rakı markalarının etiketleri Osmanlıcadır. Marka daha sonra Hususî Aliyül Âlâ Rakı adını aldı ve Hususî Âlâ Rakı adını taşıyan %45 derecelik bir başka versiyonu yapıldı. Burada kullanılan sıfatlar dönemin bir başka karakteristik özelliğine işaret ediyordu. "En iyisi" anlamına gelen Âlâ nitelemesi %45, "en iyisinin iyisi" an-lamına gelen Aliyül Âlâ ise %47-50 alkol derecesindeki rakılar için kullanılı-yordu. 1930'larda bu sıfatlara bir yenisi eklendi: %50 alkol derecesi ve uygun fiyatıyla pazardaki yerini alan kamu markası Hususî Fevkâlade halktan büyük rağbet görecekti.

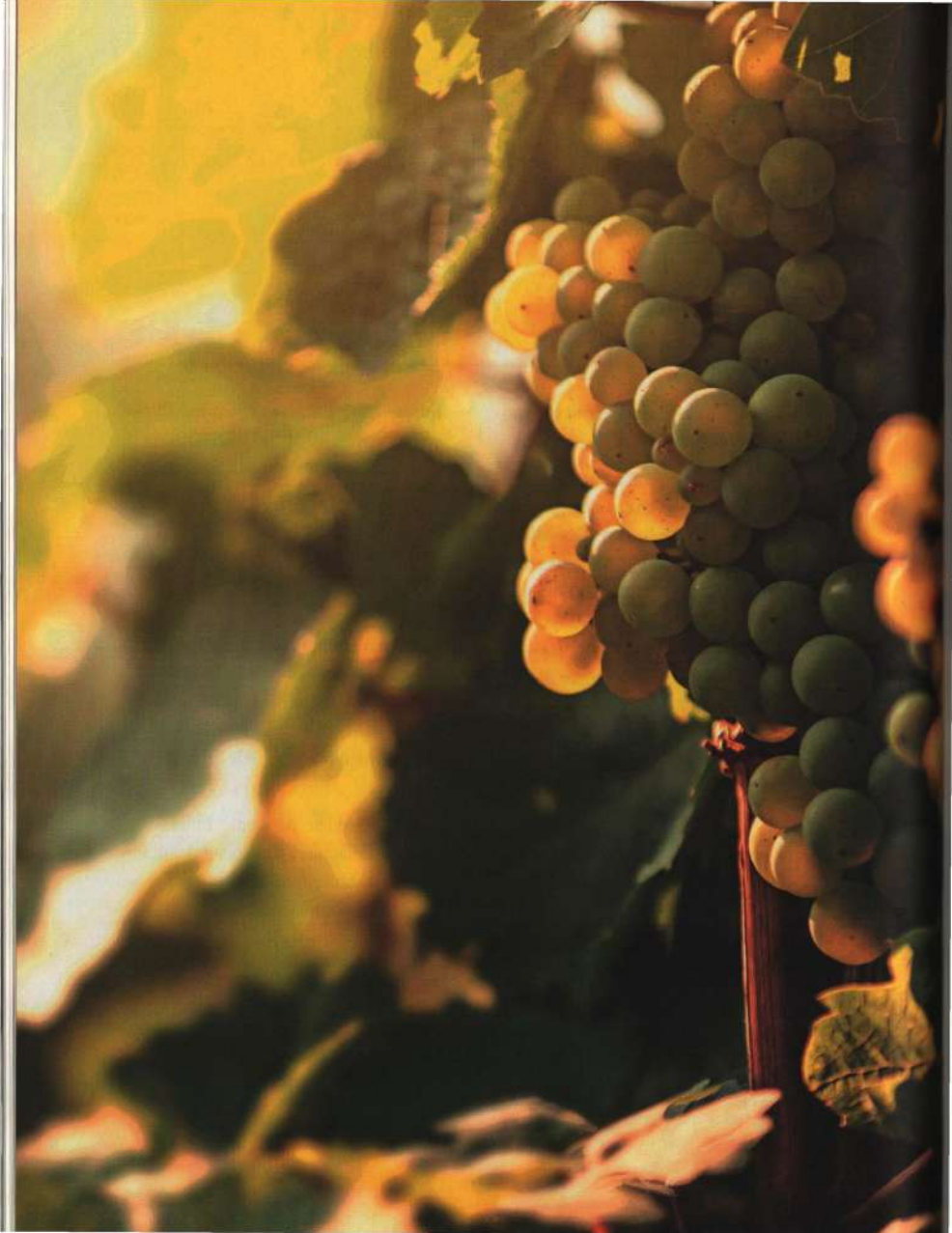
(Erdir Zat, *Rakı Kitabı*, Overteam Yayınları, İstanbul, 2013)

KÜÇÜK RAKI ÜRETİM SÖZLÜĞÜ

- **Alkol:** Ortak özelliği karbon atomuna bağlı hidroksil grubu olan hidrokarbon bileşiklerinin ($C_nH_{2n+1}OH$) genel adı. Etil alkol (etanol), metil alkol (metanol), propil alkol (propanol), bütil alkol (bütanol) şeklinde sıralanabilecek bu grupta her bir alkolün değişik sanayi dallarında çeşitli kullanım alanları vardır.
- **Alkol derecesi:** İçkide bulunan etil alkol miktarının, hacim yüzdesi olarak ifadesi. 45 derecelik rakı ya da %45 Hacmen ifadesi, +20°C'da 100 santilitre rakının 45 santilitresinin etil alkol olduğunu anlatır. İthal içkilerdeki %40 Vol. ifadesi de aynı anlama gelir.
- **Aporak:** Rakı üretiminde imbik distilasyonu sürecinde baş ve son ürünün karıştırılmış halidir.
- **Cibre:** Fermantasyona verilmek amacıyla şırası çıkarılan üzümden kalan posa. Özellikle şarap yapmak için sıkılan üzümlerden kalan cibre eskiden fermente edilip damıtılarak rakı yapımında da kullanılırdı. Grappa gibi bazı içkilerin yapımında geleneksel olarak bu yöntem kullanılmaktadır.
- **Damıtma ustası:** Bakır imbiğe yüklenecek materyallerin oranları, zamanlama, alkol derecesi gibi ölçülebilir kriterlerin yanında kendi duyusal değerlendirmesine ve mesleki deneyimine dayanarak kararlar veren damıtma uzmanı. Çalıştıkları imbiklerin performanslarını çok iyi bilen damıtma ustaları geleneksel usta çırak ilişkisinde olduğu gibi tecrübelerini sonraki kuşaklara birlikte çalışarak aktarırlar.
- **Denatürasyon:** Sanayide kullanılmaya ayrılmış etil alkolün denatüran maddeler ilave edilerek, içilemez hale getirilmesi demektir. Kayıt dışı içki yapımını engellemek üzere yapılır.
- **Fermantasyon:** Mikroorganizmaların organik maddelerin içerisindeki şekeri parçalayarak oluşturdukları reaksiyona fermantasyon denir. Mayalanma da denilen kontrollü fermantasyon sonucu yiyecekler daha kolay sindirilebilir hale gelir ve daha uzun süre saklana-

bilirler. İçki üretiminde fermantasyon alkol elde etmek için kullanılır.

- **Fudur:** Rakının üretimi sonrası dinlendirildiği, tat ve aroma değişikliğine neden olan büyük fıçılara fudur denir. Modern üretim tekniğinde rakı fudur ve paslanmaz çelik tanklarda dinlendirilir.
- **Mayşe:** Şıranın maya eklenerek fermente edilmesiyle elde edilen karışıma mayşe denir. Fermentasyon sonucu mayşe içinde yaklaşık %12 oranında alkol ve çok sayıda aroma verici kimyasal bileşikler oluşur.
- **Melas:** Şeker pancarı, şeker kamışı gibi tarımsal ürünlerden kristalize şeker elde edilmesi sonrasında kalan ve fermente edilerek etil alkol üretiminde de kullanılan şurup.
- **Söndürme:** İmbik distilasyonu sonrasında elde edilen yüksek oranlı alkole, demineralize su eklenerek tüketime sunulacak rakının türüne göre %40-50 derecelere indirme işlemine söndürme denir.
- **Suma:** Kuru yada yaş üzümden elde edilen mayşenin en fazla %94,5 alkol oranına kadar damıtılmasıyla oluşan ve hammaddeden gelen aroma bileşenlerini içeren distilattır. Yüksek oranda etil alkol yanında aroma verici kimyasalları da bünyesinde taşır.
- **Şıra:** Meyve suları çıkarıldığı meyvenin adıyla anılır. Portakal suyu, şeftali suyu, vişne suyu gibi... Ama üzüm suyunun kendi başına bir adı vardır: Şıra. Bazen başka meyve suları için kullanılsa da şıra denince genellikle üzüm suyu akla gelir.
- **Taktir:** Eskiden damıtma, imbikten geçirme anlamında kullanılan Arapça kökenli sözcük. Beğenme, beğendiğini belli etme anlamındaki "takdir"le karıştırılan bu sözcüğün günümüzde teknik terminoloji dışında kullanımı kalmamıştır.



Prof. Dr. Ertan Anlı

ÜZÜM SUMA VE RAKI ÜRETİMİNİN İNCELİKLERİ

Âlâsını yapmak için...

Rakı, ülkemizin kuşkusuz en önemli distile (damıtık) alkollü içkisi. Daha da önemlisi ulusal içki olarak değerlendirilen bir ürün. Her üzümden rakı üretmek olası. Ancak, bazı üzüm çeşitleri adeta rakı için yaratılmış. Belki garipsenebilir, ama rakının lezzeti sadece anason ve alkole bağlı değil. Daha doğru bir yaklaşımla, rakı üretiminde üzüm, distilasyon yöntemi, kullanılan anasonun kalitesi ve miktarı, şeker düzeyi kaliteyi etkileyen faktörler.

Temel soruyla başlayalım: Rakı nedir? Türk Gıda Kodeksi'nin *Distile Alkollü İçkiler* standardına göre rakı, "yalnızca suma veya tarımsal kökenli etil alkol ile karıştırılmış sumanın, 5000 litre veya daha küçük hacimli geleneksel bakır imbiklerde, anason tohumu (*Pinpinella anisum*) ile ikinci kez distile edilmesi (damıtılması) ile elde olunan alkollü içki" olarak tanımlanıyor. Rakıyı rakı yapan faktörlerin doğru bir araya gelmesi ise kaliteli rakıyı ortaya çıkarıyor.

O halde, öncelikle rakının hammaddelerini tanımalıyız.

Rakının hammaddeleri

Rakı üretiminde öncelikle *kuru üzüm, yaş üzüm* ya da şekerpancarı melası kullanılarak *etil alkol* elde edilir. Etil alkol dışında hammadde olarak *anason*

ve şeker kullanılır. Sonuç olarak, rakının hammaddeleri etil alkol, anason ve şekerdir. Rakı üretiminde, önce üzümden elde edilen şıraya maya katılarak alkol fermantasyonu gerçekleştiriliyor. Böylece elde edilen mayşe distile edilerek etil alkol elde ediliyor. Rakı üretiminde kullanılan alkole ise *suma* adı veriliyor ve Türk Gıda Kodeksi'ne göre, "üzümün tat ve kokusunu korumak amacıyla, hacmen en fazla % 94,5 alkole kadar distile edilmiş üzüm kökenli distilat" olarak tanımlanıyor.

Tekel özelleşmeden önce bazı rakıların üretiminde, kuru üzüm ve/veya yaş üzüm sumasına şekerpancarı melasından elde edilen etil alkol de belli ölçüde katılıyordu. Ancak günümüzde, yasal düzenlemede %35'e kadar melas alkolü kullanılmasına izin verilmesine karşın, bu uygulama daha sınırlı yapılmaktadır.

Anlaşılacağı üzere, *iyi rakı* elde etmek için öncelikle üretiminde kullanılan hammaddelerin kaliteli olması ve bunların doğru kullanılması gerekiyor. Daha açık bir deyişle, iyi hammadde ve doğru distilasyon uygulaması rakıda kaliteyi getirir. Burada önemli olan kaliteli hammaddeyi doğru üretim tekniğiyle birleştirmektir.

Diğer yandan, rakıya katılan ortalama 4-6 gr/l düzeyindeki şeker miktarını ve söndürmede kullanılan suyun kalitesini daha sabit faktörler olarak değerlendirirsek, doğru miktarda kaliteli anason kullanımı ve üzümün kalitesi hammaddenin temel kalite kriterlerini oluşturmaktadır. Birçok kişi pek farkında olmasa da, rakının aromatik yapısı üzerinde, sumanın aromasını oluşturan üzümün büyük önemi vardır. Sumaya geçmeden önce, başta anason olmak üzere diğer hammadelerin özelliklerini de kısaca vurgulamak gerekir.

Anason, Doğu Akdeniz ülkelerinde çok eski zamanlardan beri yaygın olarak yetiştirilen, tarih boyunca tıbbi amaçla kullanılan, maydanozgiller familyasından bir bitki. İngiltere'de 16. yüzyılda kültüre alınmış. Türkiye'de rakı üretiminde kullanılan anason, Latince adı *Pinpinella anisum L.* olan *yeşil anason*dur. *Anisum*, Arapça kökenli bir sözcük olup Latin dillerine de geçmiştir. Ayrıca Çin, Japon ve Florida anasonu da vardır. Çin anasonu (*Illicum verum*) ülkemizde *yıldız anason* ya da *badiane* (*badyâne*) adıyla bilinir. Türk anasonlarının başlıca iki tipi Çeşme ve Tefenni anasonları olup Çeşme, Acıpayam, Elmalı ve Tefenni'de yetiştirilir.

Aslında, rakının aromatize edilmesinde anasondan gelen iki bileşen etkilidir: *anethol* ve *methylcahvicol*. Bu iki ana bileşen dışında da *anis aldehit*, *anis keton* ve daha birçok bileşen rakının aromasına katkıda bulunur. Rakıyı diğer birçok anasonlu içkiden ayıran kısım da budur. Örneğin Yunan uzosunda aromatizasyon sadece *anethol* ile yapılır. Hammadde farklılığı dışında, bu farklılık da rakıyı uzodan net olarak ayırır.

İmbik ve damıtma

Damıtma (distilasyon), basit olarak, bir sıvının kapalı bir sistemde kaynatılmasıyla oluşan buharının soğutulup yoğuşturularak, kaynama noktası birbirinden farklı, ancak birbiri içinde çözünen sıvıların ayrılması esasına dayanır. Örneğin, şarap kaynatılıp oluşan buhar yoğuşturularak içindeki alkol farklı bir kapta diğer bileşenlerinden ayrılarak toplanabilir. Kuşkusuz, burada şarap yerine farklı kaynaktan herhangi bir alkollü sıvı kullanılabilir. Nitekim, günümüzde viski, cin, votka gibi distile içkilerin kökeninde malt ve çeşitli hububat vardır. Burada işin aslı, alkollü bir sıvıdan, damıtma yoluyla alkolün ayrılarak farklı bir kapta toplanabilmesidir.

Damıtma sanatının hangi tarihte başladığı konusunda tam bir görüş birliği olmamasına karşın, 1800'lü yıllara kadar basit damıtma

Alaşehir içki fabrikası içindeki Yenilikhane deneme üretim merkezi. Fotoğraf: Savaş Keskiner

aygıtları kullanılmış, sonrasında ikili ve çoklu damıtma aygıtlarına geçilmiştir. Bu amaçla zamanı kısaltan, daha pratik damıtma yöntemleri araştırılmaya başlanmış ve "ikili sürekli damıtma sistemi" ilk kez 1813 yılında Fransa'da geliştirilmiştir. Diğer yandan, 1817 yılında Pistorius tarafından geliştirildiği bilinen bir başka ikili damıtma olsa da, kesikli damıtmanın daha fazla zaman aldığı vurgulanmalıdır. İngiltere ise ikili damıtmaya 1830 yılında geçmiştir. Damıtma sanatı 1880 yılında Barbet'in sürekli rektifikasyon ve 1901 yılında Young'ın azeotropinin esasını belirlemesiyle büyük bir ivme kazanmış ve çoklu sistemlere ve sonunda sürekli kolon damıtma sistemlerine yönelinmiştir

Saf alkol 78,31°C'de kaynar. Alkol-su karışımlarının kaynama derecesi de içerdikleri su oranına bağlı olarak 78,31-100°C arasında değişir. Ancak damıtmada *baş*, *orta* ve *son* olmak üzere üç kısım oluşur. İçinde eter, aldehit gibi alkole göre kaynama noktası daha düşük olan bileşenler baş kısımda, kaynama dereceleri alkolden daha yüksek olan füzel yağları, furfurol gibi maddeler ise son kısımda ayrılır. Basit bir anlatımla, damıtma ile mayşedeki alkol, kaynama derecesi farkına bağlı olarak diğer unsurlarından ayrılarak farklı bir kapta toplanır.

Suma ve kalitesi

Sumanın, yani üzüm alkolünün kalitesi rakının kalitesine doğrudan etki eder. Bu nedenle,

ister kuru üzüm, isterse yaş üzüm kullanılsın, hammadde sağlıklı, iyi kalitede olmalıdır. Kuru üzüm kullanılacaksa, sağlıklı üzümlerden doğru koşullarda üretilmiş olmalıdır. Çürük, hastalıklı, yıpranmış üzümlerden elde edilen alkolün kalitesi kuşkusuz kötü olacaktır.

Konunun ikinci önemli boyutu, hatta daha önemli kısmı distilasyon sanatının doğru uygulanmasıdır. Distilasyon günümüzde birçok işletmede sürekli işler modern damıtma kolonlarında gerçekleşmektedir. Ancak, geleneksel üretimde hâlâ bakır imbikler de yer almaktadır. Burada, aslında klasik imbik damıtmasıyla kolon damıtmanın avantaj ve dezavantajları iyi tartışılmalıdır.

Rakının hammaddesini yukarıda da açıklandığı gibi büyük ölçüde üzüm oluşturur. Aslında, şarabın aksine, rakıda, üzümün sağlıklı ve temiz bir hasat ürünü olması dışında, doğrudan üzüm çeşidinin özellikleri üzerinde günümüze kadar pek durulmamıştır. Bu nedenle, ülkemizde tarih boyunca rakı üretiminde farklı üzüm çeşitleri kullanılmıştır. Üzüm seçiminde genellikle ekonomik olması ve üretim fabrikasına yakınlık etkili olmuştur.

Tekel özelleşmeden önce genellikle Nevşehir bölgesinde üretim yapan fabrikalarda dimrit ya da dimnit olarak bilinen siyah üzüm çeşidinin suması, Trakya'da yapıncak ve kısmen semilyon, Ege'de ise çekirdeksiz olarak da bilinen sultani/sultaniye beyaz üzüm çeşitleri kullanılmıştır. Kuşkusuz damıtık alkollü içkilerde böyle bir tercih pek de yanlış olmaz. Çünkü üzümün aromatik özellikleri, sumada doğrudan değil, dolaylı olarak etkili olur.

Ancak bu, üzüm çeşidinin sumaya hiç yansımadığı anlamına gelmez. Nitekim, özelleştirmeden sonra bir üreticimiz Bornova misketini de suma üretiminde kullanmış ve özellikle kadın tüketiciye yönelerek, önemli bir farklılık yaratmıştır.

Diğer yandan, kuru üzüm veya yaş üzüm kullanımının da aromatik yapı üzerinde etkili olduğu gerçeği vardır. Çünkü, kurutulmuş üzümde farklı aromalar gelişecek ve bu da rakıya farklı yansıyacaktır. Aslında herkes, basit bir tadımla, anasonun baskın aromasına karşın üzümün aromatik yapısının da rakıda etkili olduğunu anlayabilir. Örneğin, sultani üzümünden elde edilen bir yaş üzüm suması ile aynı üzümden üretilen kuru üzüm suması birbirinden farklıdır.

Çeşitler arasında da önemli farklılıklar görülür. Dimrit üzümünden elde edilen yaş üzüm suması ile, yapıncak üzümü suması birbirinden farklı aroma profili gösterir. İşin içine anason girdiğinde yukarıda da belirttiğimiz gibi iş biraz zorlaşır. Kuşkusuz, bu tip karşılaştırmalar yapabilmek için her iki sumanın da eşdeğer koşullarda işlenmesi gerekir.

Konuyu daha açık ifade edersek; sumanın kalitesi ve duyusal özellikler üzerinde etkili olan faktörleri şu şekilde sıralayabiliriz: Üzüm çeşidi, *terroir* yani üzümün yetiştiği iklim ve toprak, üzümün hasat olgunluğu, üzümün işlenme şekli, distilasyon sistemi ve distilasyonun yönetimi ve son olarak sumanın alkol derecesi.

Rakının üzümleri

Rakının üzümleri dendiğinde, günümüze dek özel bir ayrım yapılmamıştır. Genellikle Tekel fabrikalarının bulunduğu yöreye yakın olan üzüm çeşitleri, sofralık, şıralık vd. yönden pek de ayırt edilmeden suma üretiminde kullanılmıştır. Burada, fiyat, pazara yakınlık gibi faktörler temel rol oynamıştır. Özelleşmeyle birlikte sadece anasonun ve suyun değil, üzümün de kalitesi, en azından sağlamlık, temizlik, şeker oranı, olgunluğu gibi fiziksel ve kimyasal kalitesi üzerinde durulmaya başlanmıştır. Ancak bu yöndeki bilimsel çalışmalar henüz çok sınırlıdır. Bu nedenle Türkiye'de rakı üretiminde sıklıkla kullanılan üzümler üzerinde durmak doğru olacaktır. Elbette buradan sadece bu üzümlerin rakı üzümü olduğu sonucuna varılmamalıdır.

Dimrit

Nevşehir-Kapadokya kökenli bir kara üzüm olan dimrit veya dimnit erkenci bir üzüm çeşididir. Ayrıca Burdur ve çevresinde de yetiştirilir ve o yörede dimlit adıyla bilinir.

Nevşehir bölgesinde üretilen üzümlerin yaklaşık % 65'ini oluşturur. Temmuz ortalarında hasat olgunluğuna ulaşır. Asitliği diğer kara üzüm çeşitleriyle karşılaştırıldığında göreceli olarak düşüktür. yörede genellikle kurutmalık ve pekmezlik olarak değerlendirilir. Şaraplık değeri vasattır. Tanen içeriği yüksektir. Ancak, belli düzeyde sofra şarabı üretiminde de kullanılır. Özellikle uygun fiyatı nedeniyle uzun yıllar Tekel-Nevşehir Rakı Fabrikası'nın suma ihtiyacını karşılamıştır. Günümüzde de suma işlenmesinde kullanılmaktadır. Dimrit sumasının kendine özgü aroması vardır. Beyaz üzüm sumalarından kısmen farklılık gösterir. Kuru üzüm suması yanında, yaş üzüm suması olarak da değerlendirilmektedir.

Sultani / Çekirdeksiz

Manisa kökenli, etli, az asitli, çekirdeksiz beyaz üzümdür. Manisa ve Denizli taraflarında sofralık ve kurutmalık olarak yaygınlıkla yetiştirilir. Son yıllarda şarap yapımında da kullanılmaktadır. Manisa'da, Akdeniz ikliminin etkisi altında bulunan 200 m rakımdaki verimli kumlu topraklarda, yüksek telli terbiye sistemi uygulanarak dikilmiştir. Denizli'de de yine verimli killi topraklarda yetiştirilir. Yuvarlak çekirdeksizle birlikte Ege bölgesi bağlarının yarıdan fazlasını oluşturan, dünyaca tanınan mükemmel kaliteli kurutmalık bir çeşittir.

Tatlı aromasıyla, sofralık olarak da değerlendirilir. Ege bölgesinde tanelerinin irileşmesi için hormon atılmakta, bilezik alınmakta ve çilkim seyreltmesi yapılmaktadır. Tanelerin salkıma bağlantıları zayıf olduğundan pazara ulaşıncaya kadar tanelenme yapılır. Omcaları kuvvetli gelişir ve bu yüzden budamada fazla göz bırakılmaz. Karışık budama sistemi uygu-

lanır. İnce kabuklu ve beyaz renklidir. Sultani çekirdeksiz kuru üzüm üretim ve ticaretini yapan diğer önemli üretici ülkeler ABD, İran, Yunanistan, Avustralya, Şili ve Güney Afrika'dır. Türkiye kuru üzüm üretiminde 255 bin ton ile dünya ikincisi, ihracatında ise 225 bin ton ile dünya birincisi konumundadır. Türkiye toplam kuru üzüm rekoltesinin yaklaşık yüzde 90'lık bölümünü yurtdışına ihraç etmektedir.

Sultani, çekirdek içermeyen bir üzüm olduğu için tanen oranı düşük bir çeşittir. Diğer yandan, toplam asitlik düzeyi, diğer üzüm çeşitleriyle karşılaştırıldığında göreceli olarak daha düşüktür. Ancak yüksek şeker düzeyine ulaşılabildiği için farklı amaçlarla kullanılabilir. Şarap üretiminde, tatlı şarap üretiminde ve genellikle asiditesi yüksek çeşitlerle harmanlanarak kullanılır. Rakı suması olarak kullanıldığında nötr ve kaliteli bir suma verir. Günümüzde çoğunlukla kuru üzüm olarak suma üretiminde kullanılmaktadır. Ancak son dönemde yaş üzüm olarak da değer kazandığı görülmektedir. Kuşkusuz yaş üzüm sumasının özellikleri, diğer üzümlerde olduğu gibi kuru üzüm sumasına göre farklıdır.

Yapıncak

Yapıncak, benekli sarı renkli, çekirdekli, taneleri orta irilikte, son turfanda çeşittir. Marmara bölgesinde, özellikle Tekirdağ-Şarköy arasında yaygın olarak yetiştirilir. Sofralık, şıralık ve şaraplık olarak kullanılır. Tanesi yuvarlak, kabuğu ince, şırası zengindir. Yapıncaktan üretilen şarapların alkol derecesi hacmen %10,5-13,0 arasındadır. Yapıncak şarabı hafif, kendine özgü, yeşil erik ve yeşil badem aromalı, oksidasyona duyarlıdır. Bu nedenle yaygın olarak sofra şarabı üretiminde kullanılmaktadır. Tekel bu çeşidi uzun yıllar kanyak ve brendi üretiminde, siyah bir çeşit olan karasakız ile birlikte kullanmıştır. Ayrıca, Tekel özelleşmeden önce, İsveç ve Norveç'e ihraç edilen, tatlı ve mitsel tipi şarapların üretiminde kullanılmıştır.

Yapıncak, Tekirdağ bölgesinde üretilen rakı sumalarının bileşimine büyük miktarda girer. Şaraplık değeri yüksek olmayan bir çeşit olmasına karşın, rakı suması eldesinde önemli bir yer tutar. Aromatik yapısı güçlü olmasa da şıra randımanı yüksek bir çeşittir.

Semilyon

Fransa'nın Bordeaux bölgesinin önemli beyaz üzümüdür. Bordeaux'nun ünlü doğal tatlı şarapları Sauternes ve Barsac'ın bileşimine giren çeşittir. Fransa dışında Avustralya, Şili, Brezilya, Güney Afrika gibi ülkelerde üretilmektedir. Yüksek şıra randımanı ve şaraplık kalitesi nedeniyle, Cumhuriyet'in ilk yıllarında Trakya bölgesine adapte edilen bu değerli çeşit, semilyon (Fransızca sémillon) olarak adlandırılmıştır. Ancak, zaman içinde orijinal özellikleri değişmiş, aromatik ve yapısal olarak Fransa'daki köken örnekten uzaklaşmıştır. Günümüzde Tekirdağ bölgesinde yaygın olarak yetiştirilen çeşit öncelikle şarap üretiminde kullanılmaktadır.

Semilyon, Tekirdağ'da erken olgunlaşan bir üzümdür. Salkımları küçük-orta irilikte, kısa, dolgun ve konik yapıdadır. Uzun budandığında daha fazla randıman alınır. Şarabında karakteristik incir aromaları algılanır. Yapıncak üzümünden sonra Tekirdağ'da yetişen ikinci önemli üzüm çeşididir. Şaraplık kalitesi, yapıncaktan daha üst düzeyde olduğundan,

çoğunlukla suma yerine şaraplık olarak tercih edilir. Ancak şaraplık olarak verilemediğinde zaman zaman sumalık olarak da işlenmekte ve kaliteli bir yaş üzüm suması vermektedir. Kuşkusuz suma üretiminde diğer beyaz çeşitlerle karışık olarak kullanılmaktadır. Tek başına işlendiğinde üst kalitede rakı verebilecek potansiyele sahiptir.

Bornova misketi

Avrupa'da farklı türleri yetiştirilen ve dünyada farklı tarzda şarapları üretilen Bornova misketi üzümünün kökeni İzmir, Bornova'dır. Aromatik, kalın kabuklu, orta büyüklükte, sulu bir beyaz üzüm çeşididir. Bornova misketi, Ege Denizi kenarındaki killi-kumlu topraklarda, Akdeniz iklimi altında, goble budama yöntemiyle yetiştirilmektedir. Bornova misketi günümüzde daha çok İzmir-Menderes bölgesinde yaygın olarak yetiştirilmektedir. Aromatik bir çeşit olduğundan, Avrupa ve dünyada, tatlı aromatik şarapların üretiminde kullanılmaktadır.

Misket üzümü geniş bir aileye mensuptur. Fransa'da şarap üretiminde yaygın olarak kullanılan *muscat blanc de frontignan* (beyaz taneli misket) Bornova misketine en yakın türdür. Aynı üzüm İngiltere'de *white frontignan*, Almanya'da *muscatel-ler gelber*, İspanya'da *moscatel fino*, İtalya'da *moscata bianca*, Portekiz'de *muscatel de doure*, Yunanistan'da *muscuti* olarak adlandırılmaktadır.

Eski Yunanlılar misket üzümünü *anatholicon muscaton* (Anadolu misketi) olarak adlandırmış, Romalılar ise *apiane* yani "arıların üzümü" adını vermişlerdi. Çünkü arılar çekici aromasına dayanamayıp hücum ediyorlardı. Bu güzel üzüm Romalılar döneminde Fransa'nın Narbonne bölgesine, Charlemagne döneminde ise bütün Avrupa'ya taşındı.

Bornova misketi şarabı ise yaban gülü, turunçgil, nane, fesleğen ve beyaz çiçek aromalarının ön planda algılandığı geniş bir aromatik yelpaze sunar. Bornova misketinin güçlü aromatik yapısı distilatına da yansır. Bu nedenle, Türkiye'de bir dönem misket rakısı üretimi yapılmış, anasonun güçlü aromasına karşın misketin aroması da rakıya yansımıştı.

Diğer çeşitler

Suma üretiminde bu üzüm çeşitlerinin dışında Gaziantep'in horozkarası ve sergikarası, Tekirdağ'ın karalahna, Çanakkale ve Bozcaada'nın karasakız üzümleri de zaman içinde kullanılmıştır.

Anason (Pimpine a anisum) illüstrasyonu. Medical Botany (1836). John Stephenson ve James Morss Churchill.

Ahmet Uhri

KÜLTÜR TARİHİNDE ANASON

Bir Akdeniz karakteri

Umberto Eco'nun da belirttiği gibi: "Her şey her şeyle ilişkilidir, önemli olan bu ilişkileri görebilmektir." Anason üzerine yazarken de bu ilişkiler ağı içinde hareket edildiğinde ilginç yerlerden, yollardan geçip ilginç sapaklarda soluklanıp biraz düşünmek gerekiyor. Önce anasonun botanik sınıflandırmada içinde bulunduğu aileyle ilgilenmek gerek. Maydanozgiller bu aile veya Latince adıyla *Apiaceae* familyası. Kısacası maydanoz ile akraba anason, hatta kereviz, arapsaçı, dereotu, kimyon, kişniş ve diğerleriyle de; ki zaten bütün bu bitkiler kendilerine özgü kokularıyla bilinmekte. Tadıyla da ilginç olan anasonun şekerden yedi kat daha tatlı his verdiği söylenir. Ailenin adının kökeni karışık ama *Apia* olasılıkla Keltçe su anlamına gelen bir sözcükten türemiş olabilir. Bu bitkilerin çoğunluğunun su kenarlarında yetiştiğini de unutmadan eklemek gerek.[1] Belki de doğru olan budur, bilmiyorum.

Pimpinella anisum yani anason bu topraklarda her zaman esas olarak rakıyla özdeşleşmiş bir bitki olarak anılsa da kültürel yolculuğu yukarıda da değinildiği gibi başka sokaklara ve sapaklara da uğramakta. Dünya üzerinde 300'den fazla türü bulunan anasonun gen merkezi genellikle Doğu Akdeniz çevresi olarak kabul edilmekle birlikte ilk kez Mısır'da evcilleştirildiği botanikçilerce ileri sürülür ki eski Mısır kayıtlarında da *inst* olarak transkripsiyonu yapılan bitki ejiptologlarca anasonla özdeşleştirilir.[2] Mısır kayıtlarında geçen bu sözcük belki de Yunanca üzerinden Latinceye oradan da diğer Avrupa dillerine ve Türkçeye geçmiş olabilir. Zira Eski Yunanca *ánēthon* ve yeni Yunanca *anison* sözcüklerindeki *nst* Mısır kayıtlarındaki *inst* ile sessel olarak benzerlik gösterir. Dolayısıyla Mısır civarında ilk kez kayıt altına alınmış ve belki de burada

evcilleştirilmiş olma olasılığı yüksektir. Sümerce ve Akatçada karşılığına rastlanmayan sözcük için Hititçede de bir karşılık bilinememektedir. Mezopotamya ve Anadolu'daki dillerde karşılığının olmaması, *Yale Culinary Tablets*'de de adına rastlanmaması Mısır'da ortaya çıkıp oradan yayılmış ve diğer dillere geçmiş olma olasılığını yükseltmekle birlikte bu dillerdeki birçok bitki adının halen karşılığının bilinmediği de unutulmamalıdır.

Kısacası Doğu Akdeniz kökenli ve belki de ilk kez Mısır'da evcilleştirildiği düşünülebilecek anasonla ilgili olarak Mısır kayıtlarında kimyonla beraber çeşni verici olarak yemeklere katıldığı ve ilaç olarak kullanıldığı MÖ 2. binyıla tarihlenen *Hearst Papirüsü*'nde belirtilmektedir.[3] Bu durumda Mısır'da Tunç çağlarından beri tanındığı söylenebilecek anason doğal olarak Akdeniz dünyasındaki diğer kültürlerce de tanınmış ve kullanılmış olmalıdır; ki bunun kanıtı da Yunan ve Roma belgeleridir. Antik Yunan'da Hippokrates ve Pythagoras, Roma Dönemi'nde Dioscorides ve Galenos gibi yazarlar anasondan söz ederken çoğunlukla kokusu, afrodizyak etkisi ve sindirim sistemi ile ilgili ilaç olarak kullanılabileceği üzerinde durmuşlardır. Celsus ise MÖ 1. yüzyılda yaşamış Pontus kralı Mithridates için doktoru Crateuas tarafından hazırlanmış ve her türlü zehrin panzehiri olarak kabul edilen *Mithridaticum*'un tarifinde anasonun da geçtiğini belirtmiştir.[4] Anason Avrupa'ya olasılıkla geç girmiş bir bitki olmalıdır. Zira MS 4. yüzyılda yaşamış Theophrastos Asya'ya özgü koku vericileri sayarken bunların Avrupa'da yetişmediğini de özellikle belirtmiş ve bu bitkiler arasında anasonu da saymıştır.[5] Dolayısıyla Roma'nın Asya eyaletlerinde anasonun tanındığı ve bunun çok daha sonra örneğin Ortaçağ ve sonrasında Avrupa'da yaygınlaştığı önerisi getirilebilir.

Latince ismin ilk kısmı olan *Pimpinella* olasılıkla bitkinin meyve, çiçek ya da köklerine bir gönderme içermekle birlikte en yakın anlam İngilizcedeki *pimple* sözcüğü ile kurulabilir. Bu sözcük minik tomurcuk, sivilce ya da meme başı gibi bir anlama sahip olup Proto Hint-Avrupa dilinde kabarmak, uç vermek gibi bir anlamı olan *bab / bhabh / pap* kök sözcüklerine kadar izlenebilmektedir.[6] Bununla birlikte *pimpinella* sözcüğünün kesin anlamı belirsiz veya en azından ben bulamadım.

Zaman zaman Akdeniz dünyasının anasonuyla karıştırılan ancak ayrı bir bitki olan yıldız anason (*Illicium verum*) ise Uzakdoğu'da özellikle de Çin'de yetişmekte olup meyvesi sekiz kollu olduğu için bu şekilde adlandırılmıştır. MÖ 2000 gibi Güneydoğu Asya'da evcilleştirildiği düşünülen bitki Budist ayinlerinde kullanılmakta ve biraz zehirli olması nedeniyle Çince *deli ot* anlamına gelen *shikimi* denmekteydi.[7] Ancak bu bitki kesin olarak Akdeniz dünyasına özgü anasondan farklı olup bambaşka bir türdür.

Anason maydanozgillerin diğer üyeleri gibi keskin kokusu nedeniyle özellikle Ortaçağ'dan itibaren alkollü içkileri ve unlu mamülleri kokulandırmak için kullanılmış olup Bizans'ta bal, şarap ve anasonla yapılan *oinos anisatos / anasonlu şarap* ya da *anisata kondita* yani kokulu ve anason lezzetli baharatlı şarap denilenler en tanınan kokulu şaraplardandır.[8] Şaraba ya da ekmeğe veya çorbaya anason katılması elbette bitkinin koku verici olmasından kaynaklanır. Anason'daki kokunun nedeni içinde %85 oranında bulunan ve *anetol* denilen uçucu yağdır.[9] Bu yağ alkolde çözülmekle birlikte su oranı arttıkça çökelme hızı da artmakta ve içine katıldığı sıvıya değişik bir beyaz renk vermektedir. Bir diğer deyişle rakıya su katınca beyazlamasının nedeni anetoldur.

Bununla birlikte etil alkolü anason esansı yani anetol ile karıştırmak rakı yapmak anlamına gelmez. Rakıda esas olan üzüm kökenli etil alkolün anason tohumuyla birlikte distile edilmesidir. Bu nedenle rakı ile anason kokan öteki içkileri birbirinden ayırmak gerekir. Örneğin Fransa'da üretilen *pernod* ya da Yunanlıların *uzo*'su veya Arapların *arak* dedikleri içkiler anason yerine anason esansı yani *anetol* katılarak yapıldıklarından rakıdan farklıdırlar. Bunlar birbirinden ve rakıdan farklı içkiler olmakla birlikte Isabel Allende afrodizyak yemeklerle ilgili kitabında bunları aynı kategoriye yerleştirir ve hepsini afrodizyak olarak kabul eder. Tamam, rakının bazı zamanlar afrodizyak etki yaptığını "deneyimlerime" dayanarak söyleyebilirim, ama asla rakı ile diğer anasonlu içecekleri bir tutmam. Allende'ye göre anasonlu afrodizyakların başında gelen ve *Anis* denilen anasonlu içkinin *Marie Brizard* markasıyla tanınanı 1775 yılında aynı adlı kadın tarafından Bordeaux'da üretilmiş olup halen aynı kentte bu marka mevcuttur.[10]

Kısacası distilasyon yani damıtma olmadan rakı olmaz. Bunu belki şu tanımla açıklamak daha hoş olacaktır. Tom Robbins'in *Parfümün Dansı* ve *Pancarın Dansı* gibi iki ayrı adla Türkçeye çevrilmiş bir romanı vardır. Bu romanın ilk sayfalarında "Vişnenin havuçla işi bittiğinde ortaya çıkan şeydir pancar," der Robbins. Şu "işi bittiğinde" ifadesi rakı için de kullanılabilir gibi geliyor bana. Robbins'in tümcesini şöyle çevirsek nasıl olur? "Alkolün anasonla işi bittiğinde ortaya çıkan şeydir rakı." Ya da daha kibarca olsun ve rakı sofralarının muhabbetine yakışsın isterseniz, "Alkol ile anasonun evliliğinden doğan bir aşk çocuğudur rakı," denilebilir. Kısacası imbikten geçmeyen, anasonla birlikte distile edilmeyen şeye rakı denmez.

Anasonun girdiği mutfaklar da vardır. Örneğin Abbasi dönemi Bağdat mutfağında *milh mutayyeb* denilen ve yemeklere katılmak üzere önceden hazırlanan baharatlı tuzun terkibinde de yer alan anason, Osmanlı'da şeker yapımında ve kebaplarda kullanılırken, Fas mutfağında Ramazan ayında yapılan yemekler arasında adı geçen ve esas malzemesi buğday olan *Sellu-zemmite*'nin içinde de bulunmaktadır.[11]

Anasonla ilgili kısa bir anekdot aktarmak istiyorum. Sözcüğün İngilizcesi olan *anise* ile bir kadın ismi olan Anais arasındaki benzerlik romancı Henry Miller'ın da dikkatini çekmiş olacak ki, yine bir romancı ve öykücü olan ve yazınsal alanda erotizmin kraliçesi sayılabilecek Anais Nin ile ilişkisinde onun adını her zaman anason anlamına gelen *anise* şeklinde söylemiş ve bu söylem Philip Kaufman'ın yönettiği *Henry ve June* isimli filmde de kullanılmıştır.

Peki, anasonu bu işte ilk olarak kullanan kimlerdir? Bu soruyla konuyu tamamlamak yerinde olur. Biliyoruz ki distilasyon yani damıtma teknolojisinin mucidi Araplardır. Araplar, imbik konusunda kitap yazdıkları 9. yüzyılda, İslamiyeti yayma heyecanı içinde büyük bir fetih savaşı sürdürmektedirler. Bu bağlamda ele geçirdikleri Sicilya'ya da imbiklerini götürmüşlerdir. Burada bol bulunan (Arabistan'ın tersine) üzümü sıkıp şırasını damıtarak elde ettikleri alkolü lambalarda aydınlatma amacıyla yakmakta ve yaraları tımar ederken kullanmaktadırlar. Ancak Araplar, dinleri izin vermediği için alkollü içki yapmamaktadır. Ama Sicilyalılar, Araplardan gördükleri bu damıtılmış alkolün içine anason ekleyerek *tutone* adlı bir içki yapmışlardır. Bazı araştırmacılar, rakının atasının bu *tutone* olduğunu iddia etmektedir. 1000 yılları civarındaki Arap kayıtlarında alkolsüz, anasonlu bir meşrubat olan *zammu*dan söz edilmekte-

dir. Buna alkol eklenince adı *zambur* haline gelmektedir ve bugün İtalya'da anasonlu içkiye *sambuca* denilmektedir. Kısacası anasondan yola çıkınca Ortaçağ'da rakının icadına kadar gelinmekte. Bu durumda ister istemez şu soruya da yanıt vermek gerek. Mısır, Mezopotamya ve Anadolu'nun da içinde bulunduğu toprakların geleneksel içkisi hangisidir: Ayran mı? Rakı mı?

Bu konuda son sözü Hatay'ın Altınözü ilçesinin Tokaçlı köyünde yaşayan Simon Demir'e bırakıyorum. Tokaçlı köyü Vakıflı köyü gibi bir köy olup az bilinen bir yerdir. Vakıflı, Türkiye'deki tek Ermeni köyüyken, Tokaçlı Arap Ortodoks vatandaşların yaşadığı bir köy olup değişik meyvelerden rakı üretimi de yapılmaktadır. Bunların en ilginci ise *harnup* rakısıdır. Keçiboynuzundan bile rakı üretilen bu köyde milli içkimiz üzerine Simon Demir'in söylediği söz son derece eğlencelidir: "Milli içkimiz sudur; içine yoğurt koyarsan ayran olur, rakı koyarsan bayram olur."

[1] D. Gledhill, *The Names of Plants*, Cambridge Univ. Press, Birleşik Krallık, 2002, s.72.

[2] P. Mengoli, *La cucina nell'Antico Egitto*, Ananke s.c., Torino, 2010, s.40.

[3] A .Uhri, *Boğaz Derdi*, Ege Yayınları, İstanbul, 2010, s.147.

[4] O. Powel-J. Wilkins (ed.), *Galen on the properties of foodstuffs*, Cambridge Univ. Pres. Birleşik Krallık, 2003, s.54 ve s.106; A. Dalby, *Tehlikeli Tatlar-Tarih Boyunca Baharat*, çev. N. Pişkin, Kitap Yay., İstanbul, 2004, s.218; K.F.Kiple-K.C.Ornelas, *The Cambridge World History of Food Vol.1-2*, Cambridge Univ. Pres. Birleşik Krallık-1999, 1523.

[5] Dalby, 2004, s.202 ve 208.

[6] J. Pokorny, *Proto-Indo-European Etymological Dictionary*, http://dnghu.org/ Erişim: 18-6-2021, s.286.

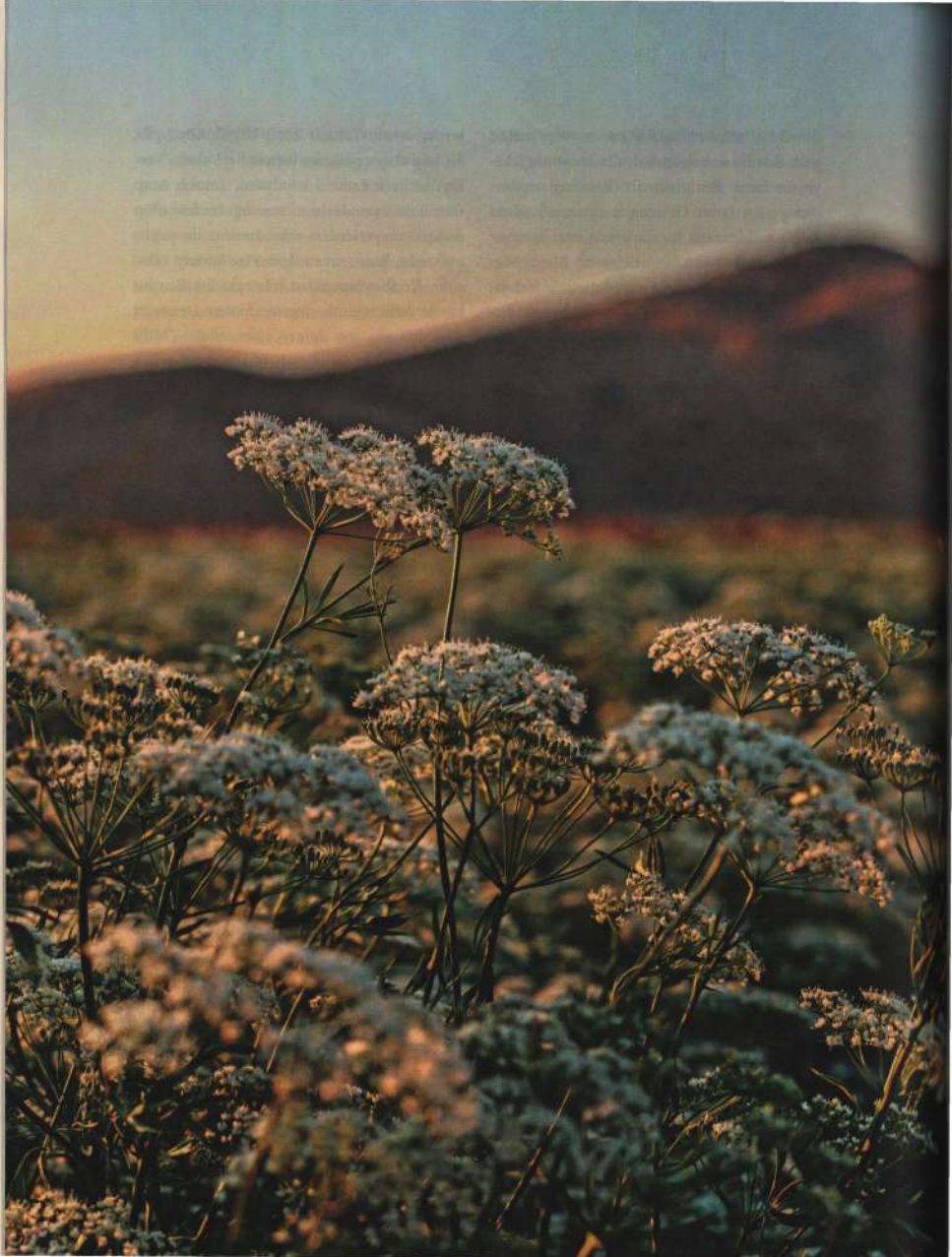
[7] Kiple-Ornelas 1999, 434; Dalby 2004, 130.

[8] Dalby 2004, s.162, 169, 188.

[9] Uhri 2010, s.148; K. Karamanoğlu, *Farmasötik Botanik*, AÜ Eczacılık Fak. Yay., Ankara, 1977, s.334.

[10] I. Allende, *Afrodit/Afrodizyak Yazılar Afrodizyak Yemekler*, Çev. İnci Kut, Can Yay., İstanbul, 1999, s.221.

[11] C. Perry, Muhammed b. El-Kerim, *Kitâbü't-Tabih-Abbasi Bağdatından Yemekler, Tatlılar, Çeşniler*, çev. N. Pişkin, Kitap Yay., İstanbul, 2009, s.138; P. M. Işın, *Gülbeşeker Türk Tatlıları Tarihi*, YKY, İstanbul, 2008, s.92; A. Diouri, "Mayalı Yiyecekler: Fas'ta Ramazan", *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, ed. S. Zubaida - R. Tapper, çev. Ü. Tansel, Tarih Vakfı Yurt Yay., İstanbul, 2000, s.233-255.



Koray Özcan

ANASONDA YÖRE ETKİSİ*

Lezzet cümbüşü

Maydanozgiller familyasının önemli bir üyesi olan anason, Anadolu'da uzun yıllardır yetiştirilen tek yıllık çok kıymetli bir bitkidir, Latince ismi *Pimpinella anisum L.*'dir. Beyaz şemsiye biçiminde çiçeklere sahip olan bu bitkinin, en değerli kısmı olan meyveleri (tohumları) kahverengi-yeşil renktedir. Kökeninin Ortadoğu olduğu ve Antik Mısır döneminden beri yetiştirildiği bilinmektedir.

Anadolu'nun iklim-toprak özellikleri ve coğrafi konumundan dolayı anason, tıbbi-aromatik bitki ve baharat olarak önemli bir yetiştirme alanına sahiptir. Anadolu'da başta Burdur olmak üzere ağırlıklı olarak Denizli, Antalya, Muğla, Afyonkarahisar, Bursa, Balıkesir gibi illerde anason yetiştirilmektedir. Burdur ili Türkiye anason üretiminin yarısına yakınını gerçekleştirmektedir; özellikle Yeşilova, Tefenni, Karamanlı ve Gölhisar'da tarımı yoğundur. Anason üretiminin bu bölgede yoğunlaşmış olmasının sebepleri arasında iklim-toprak etkisi kadar anason tarımının yörede benimsenmiş olması da sayılabilir.

Osmanlı mutfağında da çok önemli bir yeri olan anason günümüzde genellikle eczacılık, kozmetik ve gıda sanayiinde kullanılmaktadır. İştah açıcı, hazmı kolaylaştırıcı, şişkinlik giderici özelliklerinin olduğu bilinmektedir. Anasonun önemli kullanım alanlarından biri –bana göre en önemlisi– rakı üretimidir. Anason rakının olmazsa olmazıdır, rakı ile anason arasında kopmaz bir bağ vardır. Bu bağ kanun ve mevzuatlar ile koruma altına alınmıştır.

*Koray Özcan'ın "Anason (Pimpinella anisum L.) Tohumunun Uçucu Yağ ve Aroma Bileşimi Üzerine Yörenin Etkisi" (2021) adlı yüksek lisans tezinden özetlenmiştir.

Rakının yasal çerçevesi

2001 yılında 4250 sayılı İspirto ve İspirtolu İçkiler İnhisarı Kanunu'nun değişmesiyle yasada ilk kez "rakı" tanımı yapılmıştır. Söz konusu yasanın 3. maddesinde "Üzüm kökenli bir distilat olan suma veya tarımsal kökenli etil alkol ile karıştırılmış sumanın, beş bin litre veya daha küçük hacimli geleneksel bakır imbiklerde, anason tohumu ile ikinci kez distile edilmesiyle üretilen rakının, Türkiye'de üretilmesi ve üründeki toplam alkolün en az %65'inin suma olması şarttır" hükmü getirilmiştir.

Ayrıca, Türk Gıda Kodeksi Distile Alkollü İçkiler Tebliği'nde rakı şöyle tanımlanmıştır: "Yalnızca suma veya tarımsal kökenli etil alkol ile karıştırılmış sumanın dolum hacmi 5.000 litre veya daha küçük hacimli geleneksel bakır imbiklerde, Türkiye'de yetişen anason tohumu (Pimpinella anisum) ile distile edilmesiyle sadece Türkiye'de üretilen distile alkollü içkidir. Anason tohumundan gelen uçucu yağın anetol miktarı, ürünün litresinde en az 800 miligram olmalıdır."

Rakı, bunun yanında, 2009 yılında Türk Patent Enstitüsü tarafından coğrafi işaret tescili yapılarak koruma altına alınıp şu şeklinde tanımlanmıştır: "Karakteristik özelliğini Türkiye Cumhuriyeti sınırları içinde yer alan doğal unsurlardan, özellikle Türkiye'de yetişen üzüm, anason ve Türkiye'de uygulanan geleneksel üretim yöntemlerinden alan üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tamamıyla Türkiye sınırları içinde yapıldığı kendine has bir distile alkollü içkidir."

İşte bu kanun, tebliğ ve coğrafi işaret rakı ve Anadolu'da yetişen anason arasında çok sağlam bir bağ oluşturmaktadır. Rakının aroma karakteri üzerinde anason tohumunun etkisi büyüktür.

Anason aromasının peşinde

Anason uçucu yağ içeren bir bitkidir. İşte bu uçucu yağın içerisinde çok zengin aroma bileşenleri bulunmaktadır. Anason tohumunun kalitesi temel olarak tohumunun içerdiği uçucu yağ miktarı ve uçucu yağın bileşimine bağlı olarak tanımlanmaktadır. Peki, yetiştirildiği yöreye göre anason tohumunun uçucu yağ miktarı ve aroma bileşimi de değişmekte midir?

Kadim Anadolu'nun kıymetli bir değeri olan anasonun bilinmezi ve gizemi çok olduğundan, anason üzerine çalışma yapma fikri beni her zaman heyecanlandırmıştır. Bu kapsamda üzerine titreyerek çalıştığım "Anason (*Pimpinella Anisum L.*) Tohumunun Uçucu Yağı ve Aroma Bileşimi Üzerine Yörenin Etkisi" adındaki tez Mart 2021'de yayımladı. Yaptığım bu çalışma işte bu merakın ve tutkunun gerçeğe dönüşmüş hali. Buradaki motivasyonum hem rakı kültürü hem de ülkemiz için kıymetli bir kaynağın yaratılmasına katkı sağlamaktı. Çalıştığım kurumun vizyonundan aldığım ilham beni geleceğe miras bırakmak konusunda cesaretlendirdi. Bu çalışmada yörenin iklim ve coğrafya koşulları da göz önünde bulundurularak anason tohumunun uçucu yağı ve aroma bileşimi üzerine etkisini araştırdım. Yürütülen projenin en temel amacı ise rakının kuşaklar boyu süren geleneğinin korunmasıdır.

Bu çalışmada, Türkiye'de dokuz farklı yörede yetiştirilen anason tohumlarının, uçucu yağ oranı ve aroma bileşimi farklılıkları toprak ve iklim özellikleri de göz önünde bulundurularak araştırılmıştır. Çalışmada kullanılan anason tohumları Denizli/Çal, Denizli/Çameli, Burdur/Yeşilova, Burdur/Tefenni, Burdur/Çavdır, Burdur/Gölhisar, Konya/Yunak, Afyonkarahisar/Sandıklı ve Antalya/Elmalı yörelerinde yetiştirilmiştir. Farklı yörelerde yetiştirilen anason tohumlarının uçucu yağ oranları %1,6-3,7 arasında değişim göstermiş ve oranlar arasındaki bu farklar istatiksel olarak önemli bulunmuştur.

Anason uçucu yağı aroma maddeleri GC-MS ve GC-FID cihazları ile tanımlanmış ve miktarları belirlenmiştir. Farklı dokuz yörenin anason tohumu numunesinin uçucu yağlarında 85 farklı aroma bileşeni tanımlanmış ve aroma bileşeni miktarı arasındaki bu farklar istatistiksel olarak önemli bulunmuştur. Bu sonuçlar anasonun tam bir "lezzet cümbüşü" olduğunu ortaya koyuyor. Rakının farklı karakterdeki birçok meze ile mükemmel uyum sağlamasının sebeplerinden birinin bu olduğunu tahmin etmek zor değil.

Anasonun duyusal özellikleri

Anason tohumlarının duyusal değerlendirmesinde uygulanan aroma profil analizi sonuçlarına göre baharatımsı, tatlımsı, bitkisel/otsu, mentol/yeşil/ferah, çiçeksi, damla sakızı, meyvemsi, çam/ferah/reçine, kompleks aromalara sahip olma durumu, aroma yoğunluğu, genel izlenim tanımlayıcıları bakımından örnekler arasındaki farklılık istatistiksel olarak önemli bulunmuştur. Anason tohumu uçucu yağ oranı (%) ile aroma profil analizi sonuçlarındaki renk, anason aroması, tatlımsı, mentol/yeşil/ferah, çiçeksi, damla sakızı, meyvemsi, çam/ferah/reçine, kompleks aromalara sahip olma durumu, aroma yoğunluğu, genel izlenim tanımlayıcılarının pozitif yönde yüksek korele olduğu, bitkisel/otsu ve topraksı tanımlayıcılarının negatif yönde yüksek korele olduğu görülmüştür.

Anason tohumlarının yetiştirme ortamı iklim özelliklerinin, anason tohumlarının uçucu yağ oranı üzerine etkisi, tanımlı meteoroloji istasyonlarından anason bitkisinin ekim, vejetatif büyüme, çiçeklenme, meyve oluşumu, olgunlaşma ve hasat evreleri için alınan ortalama nem (%), ortalama sıcaklık (°C) ve toplam yağış (mm) miktarı verileri ile birlikte değerlendirilmiştir. Vejetatif büyüme evresinde ve çiçeklenme evresinde ortalama sıcaklığın (°C), anason tohumu uçucu yağ oranı (%) ile negatif yönde yüksek korele olduğu görülmüştür. Meyve oluşumu evresinde toplam yağış (mm) miktarının anason tohumu uçucu yağ oranı (%) ile pozitif yönde yüksek korele olduğu görülmüştür.

Anason tohumlarının yetiştiği toprak özel-

liklerinin, anason tohumlarının uçucu yağ oranı üzerine etkisi, yetiştirme ortamı toprak örneklerinin analiz sonuçları [Kalsiyum (Ca) mg/kg, Magnezyum (Mg) mg/kg, Organik Madde %, Bünye % Kil, Bünye % Kum, Bünye % Silt, Mangan (Mn) mg/kg, Demir (Fe) mg/kg, Bakır (Cu) mg/kg, Çinko (Zn) mg/kg, Fosfor (P) mg/kg, Potasyum (K) mg/kg, Toplam Azot (N) %, Tuz Oranı %] ile birlikte değerlendirilmiştir. Toprağın Bünye % Silt oranının anason tohumu uçucu yağ oranı (%) ile pozitif yönde yüksek korele olduğu görülmüştür.

Özetle, Türkiye'de farklı yörelerde yetiştirilen anason tohumlarının, uçucu yağ oranı, aroma bileşimi ve duyusal özellikleri, toprak ve iklim özelliklerinin de etkisiyle farklılaşmaktadır. Anason tohumunu hammadde olarak kullanan üretim sektörleri açısından bu farklılıklar önem arz etmektedir. Uçucu yağ miktarı yüksek olan anason tohumlarının yetiştirilmesinin ekonomiye olumlu katkısı olacaktır. Uçucu yağ miktarı ve aroma bileşimi farklılaşması, çok çeşitli tat profilleri oluşturduğundan anason tohumunu hammadde olarak kullanan sektörler açısından farklı aroma profilleri içeren geniş yelpazede ürün çeşitliliği oluşturulmasına katkı sağlayacaktır. Kendi yöresine has özellikleri bulunan anason tohumları için Coğrafi işaret tescil çalışmalarının yapılması, anason açısından yöreyi öne çıkaran, yöre ile özdeşleşmiş diğer yörelere göre bazı özellikleri bakımından daha değerli ve kaliteli anason tohumlarının elde edilmesini sağlayacak ve kırsal kalkınmaya katkıda bulunacaktır.

Duygu Beypınar

RAKI DUYUSAL ÇEMBERİ

Ahenk çümbüşü

Rakı, Anadolu coğrafyasının geleneksel bir ürünüdür. 500 yıldır sofralarımıza, hayatlarımıza eşlik eden rakı derinlikli bir kültüre sahiptir. Bütün tarihi boyunca çok çeşitli evrelerden geçmiş, nesiller boyu aktarılmış, toplumsal kültüre katkıları olmuş bir değerdir.

Üretilmeye başladığından bugüne gelinceye dek geçirdiği evrelerde, farklı üretim teknikleri kullanılmış ve çeşitli özelliklerde ürün ve markalar yaratılmıştır. Özellikle Tekel dönemi ve sonrasında yapılan çalışmalarla sahip olduğumuz bu değerli kültürün bilimsel literatürü oluşturulmaya başlanmıştır.

Dünyada alkollü içki ve gıda sektöründe gerçekleştirilen çalışmalar gün geçtikçe önem kazanmaktadır. Gittikçe daha da çeşitlenen ürünler, erişimin ve bilgi paylaşımının artmasıyla tüketicilerin taleplerinde de büyük değişimler yaratmaktadır. Dünya pazarında rekabetçi ve katma değeri yüksek ürünler üretebilmenin önemli bir kilometre taşı da bu ürünlerin bilimsel ve teknik özelliklerinin çok iyi seviyede bilinmesidir. İşte bu nedenle özellikle yeni ürün geliştirme ve ürünleri tanıtma açısından büyük önem arz eden duyusal sözlük ve çember çalışmasını rakı için de gerçekleştirdik.

Foods/MDPI bilimsel dergisinde yayımlanan bu çalışma rakı için bir ilk niteliğindedir. Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü ile gerçekleştirilen bu çalışmada 16 uzman duyusal analist yer almış, 3000'den fazla tadım yapılmıştır. Piyasada yer alan 37 farklı markanın tadıldığı bu çalışmada rakının duyusal sözlüğü, aroma ve tat çemberi oluşturulmuştur.

Rakının bilimsel literatürünü oluşturmada önemli bir yapıtaşı olacak bu çalışma, sürekli geliştirilerek gelecek nesillere önemli bir kaynak olarak aktarılacaktır.

Tüm dünyada çeşitliliği ve katma değeri yüksek olan (kahve, şarap, viski gibi) ürünlerin tamamı duyusal sözlüğe ve aroma-tat çemberlerine sahiptir, iki yıl süren bu çalışma ile rakımız da bu literatüre sahip oldu.

Duyusal çemberde Rakı

Duyusal sözlük, aroma ve tat çemberleri; dünyada yapılan bilimsel çalışmalar sonucunda dikkatle seçilen tanımlayıcıların belirlenerek ürünlerin tanımlanması ve eğitimler için oluşturulur. Özellikle endüstride aynı dilin konuşulması, ürünlerin detaylı tanımlanabilmesi, yeni ürün geliştirilmesi gibi alanlarda kullanılır.

Ürünün aromatik profilindeki aromaların oluştuğu ana kaynakların anlaşılması açısından önemli bir öğretici araç olarak kullanılır. Bu alanlar hammaddeden, işlenmesine, distilasyon ve dinlendirme şekline kadar birçok noktayı içerir. Rakıya baktığımızda bu aromatik zenginliğin, üzüm, anason, suma üretimi, rakı bakır imbik distilasyonu, dinlendirme meşe etkisi gibi noktalardan geldiğini görüyoruz. Tek başına anason bugün analiz edebildiğimiz kadarıyla 70'in üzerinde aromatik bileşen içeriyor. Üzüm, anason, prosesten gelen zenginlikleri siz hayal edin...

Özetle, rakı duyusal çemberi; rakının duyusal özellik ve karakteristiklerinin tanımlanmış, kategorize edilmiş halidir, bu çember duyusal değerlendirme yapacak kişileri bilgilendiren bir sözlüktür ve içten dışa doğru ya da dıştan içe doğru okuması ve takibi yapılan 4 katmandan oluşmaktadır.

En içte bulunan çemberde; duyusal tanımlayıcıların kaynağını gösteren 4 temel sınıf bulunmaktadır. Bu 4 temel sınıf anason, suma, olgunlaştırma ve imbik distilasyonudur, hammadde ve üretim yönteminden kaynaklanan duyusal tanımlayıcıları içerir. Her bir sınıf, altında bulundurduğu duyusal tanımlayıcıların kaynağıdır.

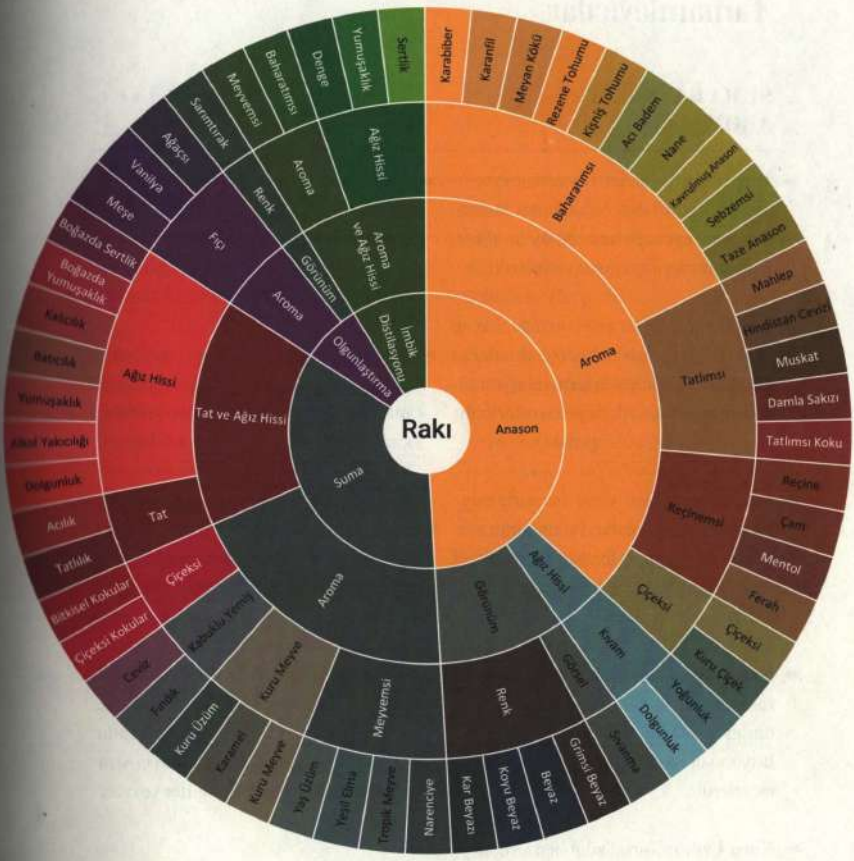
İçten 2. çemberde; 4 temel sınıfın altındaki aroma, ağız hissi, görünüm, tat ve ağız hissi, aroma ve ağız hissi ana kategorileri bulunur.

- Aroma: Burun ve ağzın arka kısmında ağız ve burun boşluklarının birbirine bağlı olduğu bölgede hissedilen koku olarak tanımlanır.
- Tat: Dil ve ağız içi yüzeyindeki reseptörler vasıtasıyla algılanan tatlı, acı, ekşi, tuzlu, umami özellikteki hissiyattır.
- Ağız Hissi: Bir gıdayı/içeceği tüketirken, ağzın içerisinde ve damakta hissedilen yoğunluk, dolgunluk, yumuşaklık, sertlik, yakıcılık benzeri hissiyattır.
- Görünüm: Göz vasıtasıyla değerlendirilen renk, renk tonu, akışkanlık benzeri özelliklerin bütünüdür.

İçten 3. çemberde; detaylı tanımlayıcıların ana aileleri bulunmaktadır. Bunlar; baharatımsı, anason, tatlımsı, reçinemsi, çiçeksi, meyvemsi gibi tanımlayıcılardır.

En dışta bulunan çemberde ise; rakıyı duyusal olarak değerlendirirken karşılaştığımız duyusal tanımlayıcılar bulunmaktadır.

Rakının üretim sürecine, üretiminde kullanılan hammadde çeşit ve miktarına bağlı olarak bulundurduğu duyusal tanımlayıcılar farklılıklar gösterir. Her rakının kendine has duyusal bir profili vardır. Özellikle rakı duyusal özellikleri ve farklılaşması konusunda kendini geliştirmek isteyen kişiler bu çemberi kullanarak tanımlama çalışmaları yapabilir ve rakının ne kadar katmanlı ve özellikli bir içki oldugunu yeniden deneyimleyebilirler.


Rakı
Anason
Aroma
Baharatımsı
Karabiber
Karanfil
Meyan Kökü
Rezene Tohumu
Kişniş Tohumu
Acı Badem
Nane
Kavrulmuş Anason
Sebzemsi
Taze Anason
Tatlımsı
Mahlep
Hindistan Cevizi
Muskat
Damla Sakızı
Tatlımsı Koku
Reçinemsi
Reçine
Çam
Mentol
Ferah
Çiçeksi
Çiçeksi
Kuru Çiçek
Yoğunluk
Dolgunluk
Sıvarma
Ağız Hissi
Kıvam
Görünüm
Renk
Grimsi Beyaz
Beyaz
Koyu Beyaz
Kar Beyazı
Narenciye
Tropik Meyve
Yeşil Elma
Yaş Üzüm
Kuru Meyve
Karamel
Kuru Üzüm
Fındık
Ceviz
Çiçeksi Kokular
Bitkisel Kokular
Çiçeksi
Kabuklu Yemiş
Kuru Meyve
Meyvemsi
Aroma
Suma
Tat ve Ağız Hissi
Tat
Tatlılık
Acılık
Dolgunluk
Alkol Yakıcılığı
Yumuşaklık
Batıcılık
Kalıcılık
Boğazda Yumuşaklık
Boğazda Sertlik
Ağız Hissi
Meşe
Vanilya
Ağaçsı
Fıçı
Aroma
Renk
Sarımtırak
Meyvemsi
Baharatımsı
Denge
Yumuşaklık
Sertlik
Ağız Hissi
Aroma
Aroma ve Ağız Hissi
Görünüm
Olgunlaştırma
İmbik Distilasyonu

Tamamlayıcılar

SUMA KAYNAKLI AROMALAR

- **Yaş Üzüm:** Yaş üzüm benzeri, meyvemsi, tatlımsı notaları bulunduran aromadır. Ana kaynağı fermantasyon süreci sırasında meydana gelen esterlerdir.
- **Tropik Meyve:** Ananas, mango, kavun benzeri meyvemsi notaları bulunduran aromadır. Ana kaynağı fermantasyon süreci sırasında meydana gelen esterlerdir (iso amil asetat, etil caproate).
- **Yeşil Elma:** Yeşil elma benzeri, meyvemsi, tatlımsı notaları bulunduran aromadır. Ana kaynağı fermantasyon süreci sırasında meydana gelen esterlerdir (etil asetat, iso bütil asetat).
- **Narenciye:** Limon, greyfurt benzeri, ferah, meyvemsi, tatlımsı notaları bulunduran aromadır. Ana kaynağı fermantasyon süreci sırasında meydana gelen esterlerdir.
- **Kuru Üzüm:** Kuru üzüm benzeri, meyvemsi, tatlımsı notaları bulunduran aromadır. Ana kaynağı fermantasyon süreci sırasında meydana gelen esterlerdir.
- **Kuru Meyve:** Kuru meyvebenzeri, meyvemsi, tatlımsı notaları bulunduran aromadır. Ana kaynağı fermantasyon süreci sırasında meydana gelen aroma bileşenleri ve distilasyondur.
- **Karamel:** Karamel benzeri, meyvemsi, pekmezimsi notaları bulunduran aromadır. Ana kaynağı fermantasyon süreci sırasında meydana gelen aroma bileşenleri ve distilasyondur.
- **Bitkisel Kokular:** Bitki benzeri, yeşilimsi, ferah notaları bulunduran aromadır. Ana kaynağı fermantasyon süreci sırasında meydana gelen aldehit ve esterlerdir.
- **Çiçeksi Kokular:** Çiçek benzeri ferah, tatlımsı notaları bulunduran aromadır. Ana kaynağı fermantasyon süreci sırasında meydana gelen aldehitler ve esterlerdir.

OLGUNLAŞTIRMA KAYNAKLI AROMALAR

- **Meşe:** Meşe benzeri, baharatsı, ağaçsı notaları bulunduran aromadır. Ana kaynağı meşe fıçılarda olgunlaştırma süreci sırasında rakıya geçen meşe tanenleri ve aromatik aldehit benzeri bileşenlerdir.
- **Vanilya:** Vanilya benzeri, tatlı baharatsı notaları bulunduran aromadır. Ana kaynağı meşe fıçılarda olgunlaştırma süreci sırasında rakıya geçen meşe tanenleri ve aromatik aldehit benzeri bileşenlerdir.
- **Ağaçsı:** Ağaç ve ağaç kabuğu benzeri notalar bulunduran aromadır. Ana kaynağı meşe fıçılarda olgunlaştırma süreci sırasında rakıya geçen meşe tanenleri ve aromatik aldehit benzeri bileşenlerdir.

İMBİK DİSTİLASYONU KAYNAKLI AROMALAR

- **Meyvemsi:** Meyve benzeri, tatlımsı notaları bulunduran aromadır. Ana kaynağı imbik distilasyonu süreci sırasında daha çok distilasyonun baş kısmında yoğunlaşan esterlerdir.
- **Baharatımsı:** Anason benzeri, baharatımsı notaları bulunduran aromadır. Ana kaynağı imbik distilasyonu süreci sırasında daha çok distilasyonun orta-son kısmında yoğunlaşan aroma bileşenleridir.

Tamamlayıcılar

ANASON KAYNAKLI AROMALAR

- **Çiçeksi:** Hafif, taze çiçek kokusu notaları bulunduran aromadır. Ana kaynağı anason tohumlarından rakıya geçen aroma bileşenlerinden terpenler ve fenilpropanoidlerdir.
- **Kuru Çiçek:** Kurumuş çiçek, floral koku notaları bulunduran aromadır. Ana kaynağı anason tohumlarından rakıya geçen terpenler ve fenilpropanoidlerdir.
- **Reçine:** Ferah, reçinemsi, taze notaları bulunduran aromadır. Ana kaynağı anason tohumlarından rakıya geçen terpenler ve fenilpropanoidlerdir.
- **Çam:** Çam ağacı, çam ormanı benzeri ferah notaları bulunduran aromadır. Ana kaynağı anason tohumlarından rakıya geçen terpenler ve fenilpropanoidlerdir.
- **Mentol:** Ferahlatıcı, serinletici, nane benzeri notaları bulunduran aromadır. Ana kaynağı anason tohumlarından rakıya geçen terpenler ve fenilpropanoidlerdir.
- **Ferah:** Ferahlatıcı özellikte olan, taze narenciye notaları bulunduran aromadır. Ana kaynağı anason tohumlarından rakıya geçen terpenler ve fenilpropanoidlerdir.
- **Damla Sakızı:** Damla sakızı benzeri, ferahlatıcı, tatlımsı koku notaları içeren aromadır. Ana kaynağı anason tohumlarından rakıya geçen terpenlerdir.
- **Kavrulmuş Anason:** Hafif kavrulmuş anason notaları bulunduran aromadır. Ana kaynağı anason tohumlarından rakıya geçen fenilpropanoidlerdir ve maillard reaksiyonu sırasında oluşan pirazin ve melanoidin bileşenleridir.

- **Sebzemsi:** Hafif haşlanmış, pişmiş sebze notaları bulunduran aromadır. Ana kaynağı anason tohumlarından rakıya geçen rakıya geçen fenilpropanoidlerdir ve maillard reaksiyonu sırasında oluşan pirazin ve melanoidin bileşenleridir.

- **Taze Anason:** Ferah, taze anason notaları bulunduran aromadır. Ana kaynağı anason tohumlarından rakıya geçen fenilpropanoidlerdir.

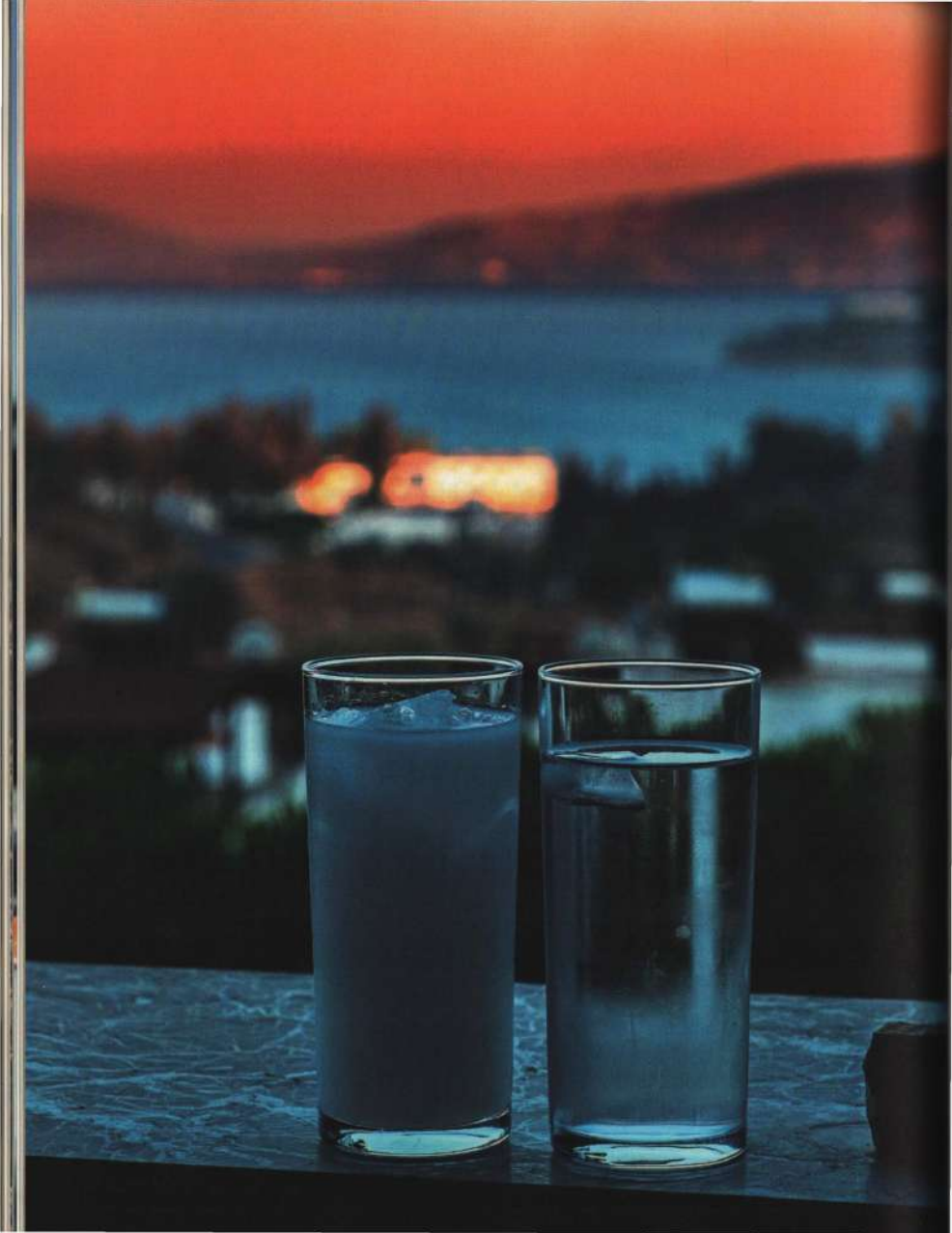
- **Karanfil:** Karanfil benzeri, baharatımsı notaları bulunduran aromadır. Ana kaynağı anason tohumlarından rakıya geçen aroma bileşenleridir (eugenol).

- **Meyan Kökü:** Tatlımsı ve baharatımsı notaları bulunduran aromadır. Ana kaynağı anason tohumlarından rakıya geçen terpenler ve fenilpropanoidlerdir.

- **Rezene Tohumu:** Rezene tohumu benzeri, hafif tatlımsı, ferahlatıcı, anason tohumu benzeri notaları bulunduran aromadır. Ana kaynağı anason tohumlarından rakıya geçen terpenler ve fenilpropanoidlerdir.

- **Kişniş Tohumu:** Kişniş tohumu benzeri, keskin, sabunumsu notaları bulunduran aromadır. Ana kaynağı anason tohumlarından rakıya geçen terpenler ve fenilpropanoidlerdir.

- **Acıbadem:** Baharatlı, hafif acımsı, kirazımsı acıbadem benzeri notaları bulunduran aromadır. Ana kaynağı anason tohumlarından rakıya geçen fenilpropanoidlerdir.



Gözdem Gürbüzatik

RAKININ GELECEĞİ

Posthümanizmde rakı var olacak mı?

Madde hisseder, konuşur, acı çeker, arzular, özler ve anımsar... Çok yakın bir zamanda, arabada yaptığım uzun yolculuklardan birinde, Doç. Dr. Başak Ağın'ın kendi kitabı üstünden posthümanizm[1] kavramı ve kuramını anlattığı bir podcast'e denk geldim.[2] Posthümanizm... Tam da rakının geleceği yazısını kurgularken... Geleceğe rakıyı nasıl taşıyacağız sorularını kendime sorarken rakının, bizim ona yüklediğimizden ayrı bir kimliği, varlığı olması düşüncesi takıldı aklıma. Kafamda bana bu makaleyi yazdıracak sorularla eve geldim. Birkaç referans üzerine biraz bakınca, Amerikalı feminist teorisyen ve fizikçi Karen Barad'ın[3] "madde hisseder, konuşur, acı şeker, arzular, özler ve anımsar" cümlesini de okuyunca, "tamam" dedim.

Rakı posthümanizme de geçecek. Bu kadar basite indirgenmeyecek kadar önemli olan bu yeni dönem düşünce akımı posthümanizm, evrendeki yaşama katılan, ilişkisellik içinde bulunan tüm varlıklara dair güzel şeyler fısıldıyor. Posthümanizmde her şey insan odaklı değil, insandan fazlasına bakan bir odak yapı kurgusu üzerinden söylem oluşturuyor çünkü. Dolayısıyla hem rakıyla hem de hepimizin geleceğiyle ilgisi var. Bu girişi burada noktalıyorum. Kafamda açtığı sorular ve düşünce, bir tür sürdürülebilirlik kelimesinden de sıyrılmama yardımcı olduğu için kendimi iyi hissettim. Daha çok okuyacağım bu da kesin. Bundan sonra yazacaklarım kültürel anlamda insan odaklı olabilir, ancak rakının içine girilip posthümanist gözlüğüyle bakıldığında büyük bir pencereden bakabileceğimizi gördüğüm için rahatım.

Değişimin kaldıracı

Rakı, Türkiye'de yaşayanların zihninde özel bir yere sahiptir. Milli bir içecek olarak görülür, bu topraklara özgüdür, ancak "onu bilenler" tarafından anlaşılan, takdir edilen bir tada sahiptir. Bu özellikleriyle de onu bilen herkesi gururlandırır. Bunun yanında rakı, Batı dünyasının âdetlerinden ve kültüründen farklı bir içki ve yeme-içme kültürünü de sunar. Diğer içki sofralarından farklı olarak tek duygusu neşe ya da mutluluk değildir. Rakı, efkâr ve hüzün duygularının eşlik ettiği farklı bir ruh halini de taşır. İnsanları bir araya getiren bir muhabbet içkisidir; bazen yalnız içilse de asıl amacı sevgi bağıyla bir araya gelen insanların daha derin ilişkiler kurmasına araç olmaktır. Posthümanizmde maddeler ve insanın ürettikleri de tüm yaşamın önemli bir parçası olduğundan bu rolü çok da anlamlıdır. Kurulan geniş ve teferruatlı sofralarda herkes, genç-yaşlı demeden bir araya gelir. Babadan-oğula/kıza, dededen-toruna öğretilen bir içki içme kültürü vardır. Bu kültürü aktarmak da rakının doğasının önemli bir parçasıdır. Bu da onu nesiller arasında bağ kuran bir içki haline getirir.

Hâsıl-ı kelam, rakı, hiçbir içkinin tam olarak rakip ya da alternatif olamadığı, nevi şahsına münhasır bir yerdedir. Buraya kadar bakınca, rakının geleceği sağlam. Çünkü herkesin kendi iç dünyasında sahip olduğu hisleriyle nesilden nesile aktarılacak, geçmişten geleceğe bir köprü olduğuna dair hiç şüphesiz sağlam kanıtlarımız oluşmuş durumda. Sonuçta, kültür denen şey, zihnimizde düğümlediğimiz, birbirine ekleyip kurduğumuz bir dünya. Bu konuda belki de dünyanın şu anki düzeninde iz bırakıp değiştirmeye kaldıraç yapacak önemli güçte özellikleri var. Onun için de rakı benim gözümde, çok sağlam bir yerde.

Yine de buraya kadarki kısma, mutlaka bilmemiz gereken bir ek, bir düğüm atarak –geçmişte de bu düğümü atmış insanları da anarak– başka bir paralel izi sürmek istediğim önemli bir tarafı var rakının. O da zihnimizdekine eşlik etmesi için damağımızdaki tadına, kokusuna, kendisine yani, doğrudan şişenin içindekine dair. Vedat Ozan[4] bu konuda çok net aslında, insanlar medeniyeti kurarlarken bazı duyuları çok yüceltirken, tat ve koku duyusunu bir o kadar geriye itmişler, bayağı bulup değersizleştirmişler. Oysaki hayat kurgularımızın içinde tat ve koku o kadar önemli bir yerde ki, bunu rakı özelinde de mutlaka bilmemiz ve rakının bütüncül yapısının içine yerleştirmemiz şart.

Zihnimizdeki yeri o kadar sağlamken, pek çoğumuzda ürünün içeriğine, yapılışına dair bir tarif yok. Tadını tariflemekte o kadar zorlanıyoruz ki... Sözlüğümüz de oldukça dar tadına dair. Ya koku? O neredeyse hiç yok. Oysaki anason, içine çektiğinizde, bu toprakların çok katmanlı geçmişiyle kültürel hafızamızda kazınmış şekilde. Kokunun da tadın da hafıza ile bağı beynimizde kütüphanelediğimiz yerden geldiği için, yani koku belleği ile hafıza aynı yerde olduğu için pek çoğumuzun farkında olmadan hatırladığı kokuların geçmişi çağrıştırmaları da bu yüzden. Burnumuzun direğinin sızlaması da. Bu hafıza, rakının kültürel sembolizmini sağlamlaştırmış; edebiyata, şarkılara kayıt edilmesini sağlamış. Artık duyusal olarak da hakettiğini vermeliyiz.

Yeni ufuklar

Koku ve tadın hafıza ve bilincimizdeki yeriyle ilgili bilimsel çalışmaların arttığı bir dönemdeyiz. Gastronomi, yiyecek ve içeceklerin gelecekleri konuları çok boyutlu olarak inceleniyor. Bizim de geleceğe doğru giderken farkındalığımızın genişlemesi lazım. Eğer rakının geleceğinden konuşacaksak, onu sofradaki ve düşüncelerimizdeki yeri ile birlikte

Fabrika atmosferinde kurulmuş rakı tadım seti. Fotoğraf: Savaş Keskiner

derinleştirip rakının duyusal halini daha iyi anlamak, teknik olarak da daha iyi bilmek ve bu konulara kafa yoranlara yol açmak gerekiyor.

Rakıyı damıtırken yaşadığımız toprakların bitkilerini, öz kaynaklarını kullanarak ürettiğimizi, kendi zanaatını ustalık düzeyinde yaratmış bir geçmişi olduğunu bilmeliyiz. Gelecekte de nesillerin benzer tatlarda sofralar kurabilmeleri için, onların da bu dünyadaki yaşamın, paylaşımın keyfini hissedebilmeleri için ve önemli bir değerler çemberi içerdiğini anlamalarını sağlamak için rakının daha çok korunup konuşulması gerektiğini düşünüyorum.

Dünyada yiyecekler gibi alkollü içkilerin geçmişleri de bitkisel ürünlerin daha değerli hale gelebilmesi, şekil değiştirerek daha uzun saklanması ve farklı tatlar arayışlarıyla bir arada gelişmiş. Pek çok ülke için ürettikleri alkollü içkiler en büyük tanıtım ve ihraç kaynakları aynı zamanda. Katma değer üreterek, verilen emeğin kıymetli hale gelebilmesi için yapılan bu çalışmalar geçmişte ortak kafa yormalar sayesinde olmuş. Fransa'nın şarapları, peynirlerinin yanında; İtalyanların şarapları, pizzalarının ve spagettilerinin yanında dünyaya ihraç edilirken, ortak fayda hem devletin[5] güçlenmesine hem de yerel yerleşimlerin gelişmesine ve oldukları bölgeleri korumalarına, kalkındırmalarına evrilmiş. Üretilen şarapları da tıpkı ürettikleri peynirler, zeytinyağları gibi koruma altına alıp bölgesel olarak coğrafi işaretlemeler yapmaları önemli bir başlangıç noktası.

Coğrafi işaret ve ötesi

Coğrafi işaret, Fransa'da 15. yüzyılda kavram olarak ortaya çıkıp 1919'da Fransa'da yürürlüğe girmiş olan bir sistem. Yöresel gıdaların kazandığı "ün"ün korunması ve ürünlere değer katan coğrafi isimlerin haksız yere kullanılmasının önlenmesini amaçlayan bir

sistem. Dünyada günümüzde baktığımızda, konyaktan şampanyaya, tekiladan uzoya, coğrafi işaret olarak korunan pek çok alkollü içki var. Bölge üreticileri birbirleriyle rekabet halindeyken hem daha iyi üretmek için çeşitleri arttırmışlar hem yetiştirdikleri ürünleri bölgelerinde koruyup devamlılık sağlamışlar hem de akademiden yardım alıp pek çok konuda araştırma geliştirme yapmışlar. Örneğin pastörizasyon, yiyecek içeceklerin korunmasına dair yapılan bilimsel çalışmaların sonuncunda ortaya çıkan bir teknik. Tıpkı 8. yüzyılda damıtmanın bugünküne benzer şekilde kullanımı ve alkollerin farklı formlarını elde etmek için değerli bitkiler üzerinde düşünülmüş olması gibi...

Rakının duyusal anlamda standartlarının belirlenmesi ve kalite algısının yüksek kalabilmesine, zanaatının ve üretim değerlerinin korunabilmesine dair ilk çalışmalar Tekel döneminde gerçekleşmiş. Tekel'in kuruluş genetiğinde mevcut. Fransa ve İtalya'daki örneklerden yola çıkılmış. Cumhuriyet'in kurulmasıyla tarımsal dönüşümün hedeflendiği bir vizyon var. O vizyonun izleri Tekel bitene kadar çalışan teknokratlar tarafından farklı şekillerde korunmuş. Rakının uluslararası düzeyde kabul edilen özgün bir distile içki olabilmesi için coğrafi işaret çalışması da o dönem yürütülmüş. Bu çalışmayı dönemin Tütün Alkol Piyasası Düzenleme Kurumu, Alkollü İçkiler Piyasası Dairesi Başkanı Fügen Basmacı gerçekleştirmiş.

1997 yılında rakının menşe işaret tescili coğrafi sınırları Türkiye olarak kaydedilmiş. Özelleştirme sonrasındaki dönemde ise Türkiye'de rakının menşe işareti tescili, Geleneksel Alkollü İçki Üreticileri Derneği tarafından yenilenmiş ve halen de korunmakta. Rakının üretiminde Türkiye'de yetişen üzümler ve anasonlar kullanılmak zorundadır. Fügen Basmacı'nın rakının korunması ve geleceğe taşınmasına dair bir başka çalışması ise rakı tanımının "kanun" kapsamına alınması üzerine. 4250 sayılı Kanun'un 3. maddesine "Üzüm kökenli bir distilat olan suma veya tarımsal kökenli etil alkol ile karıştırılmış sumanın, beş bin litre veya daha küçük hacimli geleneksel bakır imbiklerde, anason tohumu ile ikinci kez distile edilmesiyle üretilen rakının, Türkiye'de üretilmesi ve üründeki toplam alkolün en az %65'inin suma olması şarttır" tanımı eklenmiş. Ayrıca 2005 yılında yayımlanan ve halen geçerli olan Türk Gıda Kodeksi Distile Alkollü İçkiler Tebliği'nde çok daha detaylı bir tarif konularak, anasonundan (ki botanik olarak *Pimpinella Anisum* olması gerekmektedir) rakı üretim sürecine, ölçeklerine ve hammadde oranlarına dair oldukça detaylı bir çerçeve verilerek bugünkü konumuna gelmesi sağlanmış.

Artılar ve eksilerle yeni dönem

Günümüze geldiğimizde, şimdilerde, rakıda yeni bir hareketin içindeyiz. Dünyada oluşan yeni dönem trendlerinin, farklı kategorilerde olan yeniliklerin, her ne kadar bizim olduğuna emin olsak da rakıyı da etkilediğini görüyoruz. Ayrıca 2013'ten bu yana uygulanmakta olan tanıtım ve tadım yasaklarının rakıyı bilgi anlamında tüketicilerden daha da uzaklaştırırken, sembolik anlamda daha kuvvetlendiren bir etki-tepki oluşturduğunu da söylemek mümkün.[6] Üreticiler de bu yeni trendleri yansıtan yeni ürünler üretme konusunda çaba harcıyor ve farklı çalışmalar gerçekleştiriyorlar. Teknolojinin de bilimsel çalışmaların da katkısıyla, rakı'ya daha çok kafa yorup farklı ürün denemeleri yapmak, rakıların duyusal anlamda daha iyi anlaşılmasına, böylelikle günümüze adapte olmasına, geleceğe taşınmasına bir nevi destek, kaldıraç oluyor.

Elbette kapalı iletişim döneminde oldu-

ğumuz için her şey net ve temiz bir şeklinde yürümüyor. Bazen ürünlerin kendilerine dair yenilikler gelirken, bazen de zaten en başından beri sahip oldukları özelliklerin de yeniymiş gibi konumlandırılıp etiketlendiği ürünleri görüyoruz. Çünkü bunları anlatmak tanıtım yasağına girmiş oluyor. Şekeri, glüteni, veganı derken, rakının bu konularla alakası olsun olmasın içine çekildiği gündemin de ürünü daha iyi anlamadan çözülemeyeceğinin kesin olduğunu biliyoruz. (Bu arada; tüm distile alkollü içkiler gibi rakı da distilasyonun kimyasal süreci nedeniyle –eğer sonradan içine bir şey katılmadıysa– glütensizdir, bu nedenle vegandır. Şeker de distilasyondan sonra eklenebilir, bu da kategorinin çerçevesi ile ilişkilidir.)

Yeni dönem rakı kategorilerine baktığımızda göbek, şekersiz, yumuşak içimli, uzun demleme, meşe fıçıda dinlendirilmiş, yaş üzüm, kuru üzüm, ilk hasat, farklı distilasyon sayıları, imbik distilasyonu gibi tanımlar hayatımıza girmeye başladı. Meşe fıçıda dinlendirme epeydir uygulanıyordu ya da sadece üzüm alkolünden, yani sumadan üretilen rakılar raflarda asırlardır vardı. Şimdilerde, çok uzun süre boyunca çeşitliliği az olan rakının yeni varyantları çıktıkça, kategoride bir hareket yaratılmış oluyor.

Bizde rakı'nın, dünyadaki diğer distile içkiler gibi farklı boyutlarıyla teknik ve bilim çerçevesinde çalışıldığı görülen bir durum değil. Rakı, yıllarca genel olarak ustalar ve onların tecrübeleriyle şekillenmiş. Tekel döneminde Müskirat (yani alkollü içki) Enstitüsü daha çok üretimi destekleyecek şekilde uzman yetiştirmiş ancak akademi ile bağlar oldukça zayıf kalmış. Günümüzde yeni nesil damıtma mühendisleri, rakıyı daha iyi anlayabilmek ve duyusal anlamda farklılıklarını ortaya çıkarmak için çeşitli çalışmalar yürütüyor. Teknoloji ve istatistiğin yardımıyla, duyusal anlamda rakılardaki farklılıkların nedenlerini daha iyi ortaya koymaya yardımcı olacak tekniklerle araştırmalar deneyler yapıyorlar.

Rakı duyusal çemberi

Bu önemli çalışmalardan biri çok yakında uluslararası bilim gündemine girdi. 2021 yılında *Foods* dergisinde İngilizce olarak yayımlanan "Duyusal Analiz ve GC-FID/MS Yöntemleriyle Rakının Tanımlanması" makalesi[7] Merve Darıcı, Koray Özcan, Duygu Beypınar ve Turgut Cabaroğlu imzasını taşıyor ve ilk kez Rakı'nın duyusal sözlüğünü ortaya koyuyordu.

Bu bilimsel çalışmanın sonunda bir duyu çarkının geliştirilmesine, rakının duyusal çemberinin oluşturulmasına odaklanılmış. Rakı için özel bir cihaz ile ana uçucuların belirlenmesi ilk kez sağlanmış. Nerdeyse piyasada bulunan tüm rakılar test edilmiş. Uzmanlar 78 özellik belirlemişler. "Rakı duyusal çemberi" ile ilk kez grafiksel bir görsellik sağlanmış. Bu tür bilimsel çalışmalarla elde edilen bilgiler ürünleri karakterize etmenin yanı sıra hem üreticiler hem de eğer doğru yönlendirilirse tüketiciler için rakının likit olarak çeşitliliğini anlamada önemli bir araç olacaktır.

Bu çok değerli, çünkü bilip de tanımlayamadığımız tat ve koku duyusallarımızı çalıştırıp bize zengin bir tat sözlüğü sunuyor. Rengine ne diyeceğiz, kokuları nasıl anlatacağız, damakta kalışına dair nasıl bir tanımlama kullanacağız? Bunları bildiğimizde, rakının içi de dışı gibi sağlamlaşır hale geliyor.

Yeniliğin hanesi

Sona gelirken, rakı üreticileri de rakı sofralarına oturanlar da dünyadaki dönüşümlerden ve geldiğimiz günün koşulları içinde iklim değişiminden etkilenmekte, konuşmalarına da ürettiklerine de farklı biçimler vermekteler. Rakı üreticilerinden bazıları, tıpkı dünyadaki cin trendinde olduğu gibi, çok küçük bakır

imbiklerde denemeler gerçekleştiriyor. Bu küçük bakır imbiklerde yapılan ürünler çeşitliliğiyle pazara her zaman çıkarılmayacak olsa da öğrenme ve derinleşme sürecine büyük katkılar sağlayan çalışmalar olarak değerliler.

Benzer şekilde anason tohumuna, anasonun geleceğine, iklim değişimiyle ona nasıl eşlik etmek gerektiğine dair de kafa yormaktalar. Örneğin farklı rakımlarda farklı bölgelerde yetişen anason tohumlarının özelliklerinin farkının araştırılması gibi.[8] Manisa Alaşehir'deki rakı üretim tesisi içine kurulan "Yenilikhane" projesi rakının hem teknolojik hem de kültürel anlamda hayatın içinde olabilmesi için yapılan önemli yatırımlardan biri. Yenilikhane, işletmeciden çalışana rakı ile ilgili herkesin şişenin içindekine dair efsanelerden uzaklaşıp gerçek bilgilere erişmesini sağlayacak.

Bu yeni dönem, rakı konuşulmaya devam edecek; çünkü içini de dışı kadar konuşabileceğimiz çarklar hayatımıza girmeye başladı. Geleceğin düşünce akımı posthümanizmde, eşitlikçi, ilişkisel ve yaşama dair her şeyle bütünleşip o muhabbette duyularımızın tümünü kullandığımız ve yeni hayat çarkımızın içine aldığımız sürece rakı devam edecek. Rakı, tüm dünyaya gösterebileceğimiz bir muhabbet paylaşım aracı olabilir. Bu muhabbetle o güzel sofraları kurduğumuz sürece geleceğe de umutla bakabiliriz.

---

[1] Tabiatı ve ekolojik sorunları algılayış biçimimizin insan-merkezci yaklaşımdan arındırılması gerektiği görüşü. Evrendeki yaşam sanatına katılan ve ilişkisellik içinde bulunan tüm varlıklara posthümanizm diyorlar. Yaşam merkezi insandan fazlası, yaşadığımız yerdeki her şey, ürettiğimiz teknoloji de dahil olmak üzere, maddeler ve canlılar bütünü.

[2] https://www.podcasts.com/kltr-tarihi-6233d2166/episode/kts-207-dr-basak-agin-ile-posthumanizm-kavram-kuram-bilim-kurgu

[3] https://terrabayt.com/dusunce/madde-hisseder-konusur-aci-ceker-arzular-ozler-ve-animsar-karen-barad-ile-roportaj-1/

[4] https://tr.wikipedia.org/wiki/Vedat_Ozan, Vedat Ozan, *Kokular Kitabı 4-Lezzetler,* Everest Yayınları, 2020.

[5] Yani halkın kendi kendini daha refah içinde bir hayata evrilmesi sürecinde kurduğu kurumların bütünü, halktan kopmadan, üretenin yanında.

[6] Bu aynı zamanda pek çok kişinin rakıyı kendi imkânlarıyla ve vergi ödemeden evlerinde yaptıkları distilat karışımlarının artışına da sebebiyet veren bir süreç olarak etki-tepki oluşturan bir alan olmaya devam etmektedir. Temizlik malzemesi olarak satılmakta olan etil alkolün vergisiz olması sebebiyle açık etil alkol satışlarındaki artış buna önemli bir işarettir. Türkiye'de kanunen evde sadece şarap ya da bira yapımına belli bir hacme kadar izin verilmektedir.

[7] Merve Darıcı, Koray Özcan, Duygu Beypınar, Turgut Cabaroglu, "Sensory Lexicon and Major Volatiles of Rakı Using Descriptive Analysis and GC-FID/MS", *Foods*, 2021, 10, s.4-18.

[8] Koray Özcan, "Anason (Pimpinella anisum L.) Tohumunun Uçucu Yağı ve Aroma Bileşeni Üzerinde Yörenin Etkisi", yüksek lisans tezi. Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Adana, Mart-2021.

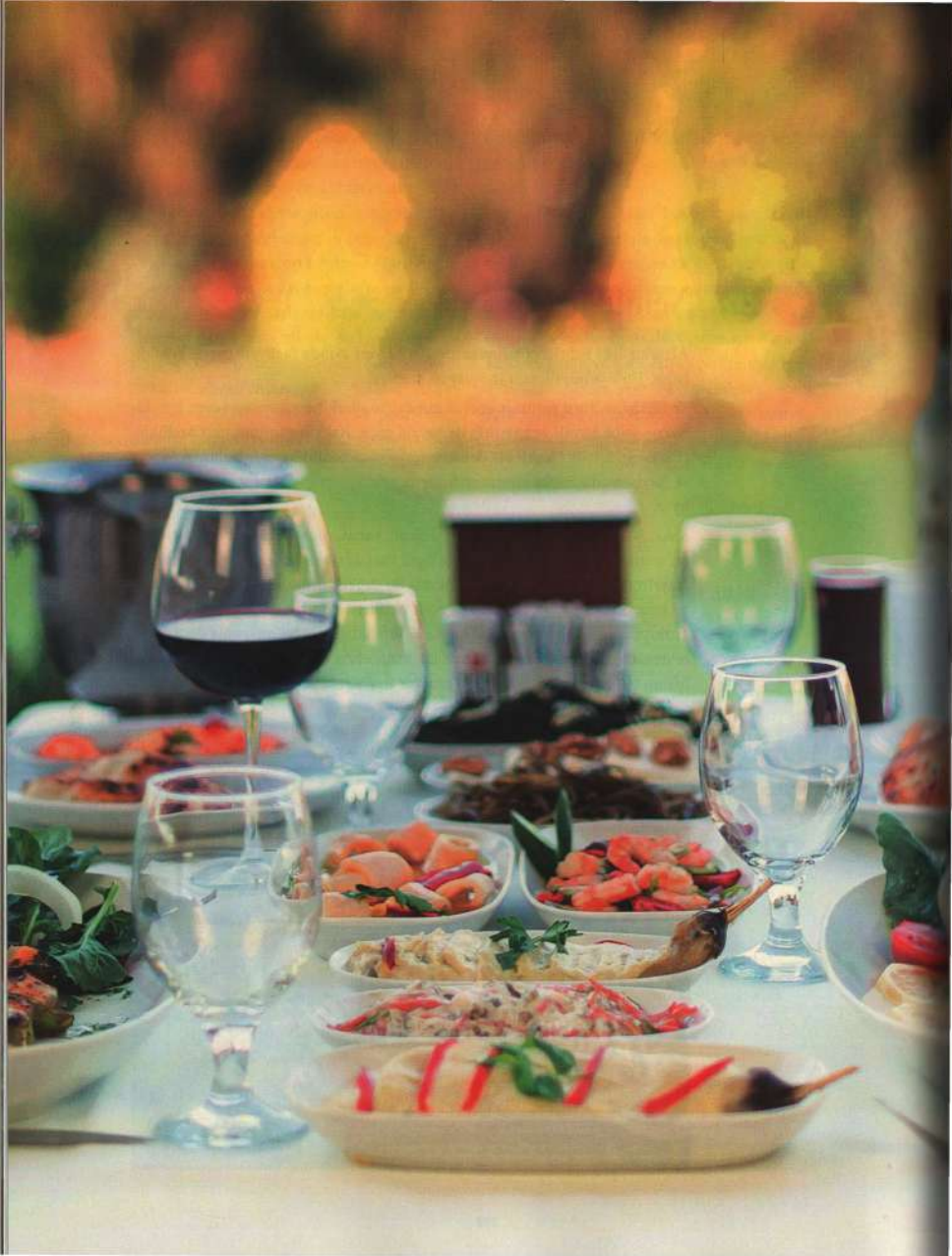
Yenilikhane

Alaşehir İçki Fabrikası bünyesinde 2019 Ekim ayında faaliyete geçen Yenilikhane, Türkiye'nin ilk rakı inovasyon merkezi.

Yenilikhane, soru sormayı, merak etmeyi ve sürekli araştırmayı seven bir ekibin on yıllık hayali ve hazırlığı ile hayata geçti. Rakı üretiminin tüm özelliklerine sahip küçük ölçekli bir deneme tesisi olan Yenilikhane'de bulunan Saadet ve Reyhan adlı 500'er litrelik imbiklerle geleceğe miras bırakılacak işler yapılıyor.

Rakı, 500 yıllık bir kültüre sahip. Müzik, sanat, meze, muhabbet, gastronomi alanlarının her birinde rakı ile ilgili literatür oluşturacak bir birikim var. Hayatımızın her alanına dokunabilmiş bu değerli ürünün bilimsel literatürüne katkıda bulunmak ve bunu gelecek nesillere aktarmak önemli bir misyon. Türkiye'nin ilk rakı inovasyon merkezi Yenilikhane'de bu misyonla denemelere devam ediliyor. Dünya çapında bir ürün olma potansiyeline sahip Anadolu'nun bu değerli ürünü her gün yeni bir heyecanla geleceğe hazırlanıyor.

Deneme üretimi yapılan küçük ölçekli imalathane: Yenilikhane. Fotoğraf: Savaş Keskiner



Özge Özel Ergun

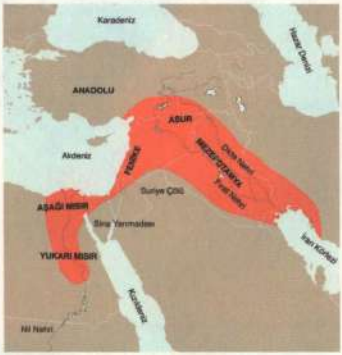
MEYHANE İÇKİLERİ: ŞARAP

Bereketli Hilal'in mirası

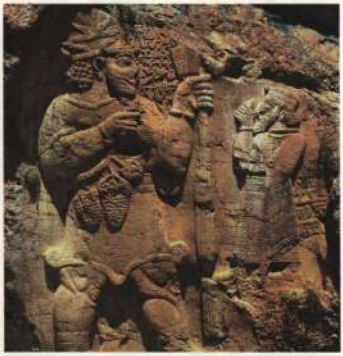
Meyhane Farsça mey (şarap) ve hane (ev) sözcüklerinin birleşiminden oluşmaktadır. Tarihte meyhane daha çok şarap içilen yerdir. Cumhuriyet döneminde rakının pahalı olduğu zamanlarda meyhanelerde şarap içildiği gözlenmiştir. Meyhane şarap kökenli bir kelime olsa da günümüzde meyhane denildiğinde ilk akla gelen içki rakıdır. Meyhanelerde bulunan içkilerin yaklaşık yüzde 90'lık kısmını rakı oluşturur, rakı içmek istemeyen kişiler için şarap, bira, viski gibi içkiler alternatif olarak bulundurulur. Yeni nesil meyhanelerde ise şarap çeşitliliği daha fazladır.

Şarabın kısa tarihçesi

Binlerce yıllık geçmişe sahip olan şarabın bir buluş değil keşif olduğu, yani tesadüfen ortaya çıktığını söyleyebiliriz. Birkaç üzümün bir kapta unutulmasıyla doğada bulunan mayalar fermantasyon sürecini başlatmış ve meraklı bir damak tarafından şarap keşfedilmiştir. Şarap üreticisi pek çok ülkede şarabın keşfiyle ilgili buna benzer efsaneler vardır.



Tarımsal üretimin beşiği Bereketli Hilal.



Elinde üzüm salkımı ve başak tutan Hitit Tanrısı Tarhunza. (Ivriz, Konya)

Şarabın tarihine bakacak olursak; Bereketli Hilal olarak adlandırılan Mezopotamya, Anadolu ve Kafkasya'yı içine alan, genişletilmiş hali ile Mısır'ı, Fırat ve Dicle arasında kalan Çatalhöyük ve Fenikelilerin yaşadığı Akdeniz kıyılarını da kapsayan bölge şarabın doğduğu topraklar olarak gösterilir. Şarap ile ilgili efsaneler, antik çağda yazılan eserler, arkeolojik bulgular hep bu bölgeye işaret eder.

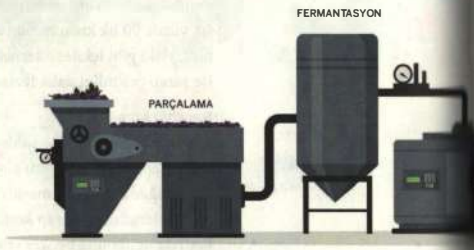
Bu bölgede yerleşik tarıma geçilmesiyle yabani asma olarak adlandırılan *vitis silvestris* evcilleştirilerek şaraplık asma olarak adlandırılan *vitis viniferaya* dönüşmüştür. Buradan, önce Avrupa'ya sonra tüm dünyaya yayıldığı düşünülmektedir.

Her yeni bulguyla değişse de tarım öncesi döneme ait arkeolojik veriler şöyledir: Urfa'daki Nevali Çori, Diyarbakır'daki Körtik Tepe, Konya'daki Can Hasan 1 ve Can Hasan 2 höyüklerinde en eski üzüm çekirdekleri karşımıza çıkmaktadır. 7000 yıl öncesinde bölgede asma yetiştirildiğini gösteren en eski kültür üzümü çekirdekleri ise Gürcistan'da bulunmuştur. Dünyanın en eski şarap kalıntısı, İran'ın Zagros dağlarındaki Hacı Firuz tepesinde bulunan, M.Ö 5400-5000 yıllarına ait olduğu düşünülen çömleğin içindeki şaraba işaret eden tartarik asit ve tanen bileşenleridir. M.Ö 4000'li yıllara dayandığı tahmin edilen dünyanın en eski şaraphanesi Ermenistan'daki Areni-1 mağarasında bulunmuştur.

Şarap nedir, nasıl yapılır?

Şarap taze üzüm suyundan fermentasyon yoluyla üretilen alkollü bir içkidir. Bira ve cider gibi alkollü içkiler ailesinin fermente içkiler sınıfında yer alır.

Şarabın hammaddesi üzümdür. Üzümler ise sofralık ve şaraplık üzümler olarak ikiye ayrı-



lır. Şaraplık üzümler *vitis vinifera* türü asma ailesinden gelir. Bu asmalar hem kuzey hem güney yarımkürede 30-50° paralelleri arasında yetiştirilir. Üzümlerin neredeyse hepsinin etli kısmı renksizdir, renk ve tanen bileşenleri ise üzümün kabuğunda bulunur.

Bağbozumu, ülkemizin de yer aldığı kuzey yarım kürede ağustos ve ekim ayları arasında, güney yarım kürede ise mart ve mayıs ayları arasında gerçekleşir. Elle ya da makine ile hasat edilen üzümler sap ayırma makinesinde ayıklanır ve taneler diğer işlemler için sürece devam eder.

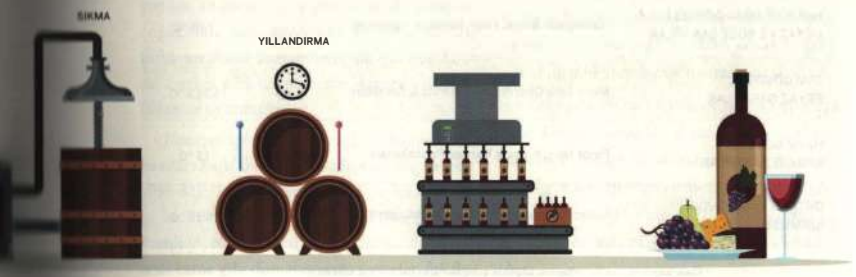
Beyaz şarap yaparken üzümlerin sadece suyu yani şırası kullanılır. Üzümler sap ayırma işleminden sonra preslenerek kabuklarından ayrılırlar. Elde edilen şıra, yapılacak şarabın stiline göre fermentasyon işleminin gerçekleşeceği paslanmaz çelik tanka ya da meşe fıçıya aktarılır. Fermantasyon, mayanın sebep olduğu doğal bir süreçtir. Alkollü içki üretiminde *Saccharomyces cerevisiae* ailesine ait mayalar kullanılır. Maya üzümün suyundaki şekerle beslenir ve bünyesindeki enzimlerin yardımıyla açığa alkol ve karbondioksit gazı çıkarır. Çıkan karbondioksit köpüklü şarap yapımı dışında şarabın içinde kalmaz ve havaya karışır.

Beyaz şaraplar çoğunlukla beyaz üzümlerden yapılır fakat üzümün etli kısmının renksiz olmasından dolayı (siyah üzümler preslendiğinde akacak şıra da renksiz olacağından) siyah üzümlerden de beyaz şarap yapılabilir. Beyaz şaraplar, üzümden gelen aromaları korumak için kırmızı şaraplara göre daha düşük ısıda fermente edilir. Fermentasyon tamamlandığında yapılacak şarabın stiline göre paslanmaz çelik tank yada meşe fıçılarda dinlendirildikten sonra şişelenir.

Kırmızı ve roze şaraplar beyaz şaraplardan farklı olarak kabukları ile birlikte fermente edilir. Üzümün kabuğunda bulunan tanen ve renk farklı yöntemler ile karıştırılarak şıraya geçirilir. Fermentasyon tamamlandıktan sonra preslenir ve yapılacak şarabın stiline göre paslanmaz çelik tank yada meşe fıçıda dinlendirildikten sonra şişelenir. Roze şaraplar kırmızı şaraplara göre daha kısa süre kabukla temas ettirildiğinden renkleri daha açık olur ve tanen miktarı yok denecek kadar azdır. Roze şaraplar nadiren meşe fıçıda dinlendirilir.

Şarabın saklanması

Meyhanelerde şaraplar hızlı tüketildiğinden yıllandırma için uzun süreli saklanmaz. Şarapları kısa süreli saklarken dikkat edilmesi gereken en önemli şey sakladığınız alandaki sıcaklığın hızlıca inip çıkmamasıdır. Bu alan sabit bir derecede olmalıdır. Şarapların saklandığı alanın 16-18°C derece arasında olması



önerilmektedir. Bütün şaraplar aynı sıcaklıkta saklanır. Daha sıcak bir ortamda ısınan şarap genleşir ve mantarını yukarı doğru hafifçe itebilir. Şarabın fazla ısınması ya da ani sıcaklık değişimlerine maruz kalması aromalarının olumsuz değişimine neden olur. Şaraplar güneş ışığı, spot lambalar gibi güçlü ışıklardan da uzak tutulmalıdır. Doğal mantarla kapatılmış şişeler dik saklanırsa mantar kuruyup büzüşür ve şişenin içerisine dışarıdan oksijen girebilir. Şişe yan yatırılarak saklandığında mantar ıslak duracağı için şişeye fazladan oksijen sızmaz, böylece şarabın bozulmasına engel olunur.

Servis sıcaklıkları

Bütün şaraplar aynı sıcaklıkta saklanır fakat aynı sıcaklıkta servis edilmez. Şaraptaki aromaları daha iyi alabilmek ve şaraptaki unsurları dengeleyebilmek için doğru sıcaklıkta servis edilmesi önemlidir. Servis sıcaklığından daha sıcak servis edilen şaraplarda burunda ve damakta alkol daha baskındır, daha soğuk servis edilen şaraplarda ise aromalar baskılanır ve çoğunlukla meşe fıçı aromaları ön plana çıkar. Şaraplar için önerilen servis derecelerini aşağıdaki tabloda görebilirsiniz.

Şarap-meze uyumu

Herkesin damak tadı farklıdır. Birine çok tuzlu gelen yemek başka bir kişi için az tuzlu diye nitelendirilebilir. Bu sebepten yemek şarap uyumunun kesin kuralları yoktur, sadece damakta denge sağlayabilecek birtakım önerilerde bulunmak mümkündür. Sofrada şarap içmek isteyenlere yemeğin başlangıcında beyaz şarap ile başlayıp, sırasıyla roze ve kırmızı şarap ile devam edilmesi önerilir. Kırmızı şarap içtikten sonra ardından gelen yemek ile beyaz şaraba geçilmesi pek önerilmez. Meyhanelerde bulunan soğuk mezelerin çoğu ise beyaz şarapla yemeğe başlamak için oldukça uygundur.

• *Asiditesi yüksek, meşe fıçısız beyaz şaraplar*: Şaraptaki asidite yemekteki yağ ve tuzu dengeler. Emir, narince, sauvignon blanc, riesling gibi üzümlerden üretilmiş sek, asiditesi yüksek, aromatik ve meşe fıçıya girmemiş beyaz şaraplar, tuzlu peynirler, yoğurtlu

TATLI ŞARAPLAR	Tatlı misket, tatlı fortifiye şaraplar	6-8 °C
KÖPÜKLÜ ŞARAPLAR	Şampanya, Cava, Prosecco gibi tüm köpüklü şaraplar *	6-10 °C
HAFİF VE ORTA GÖVDELİ BEYAZ VE ROZE ŞARAPLAR	Sauvignon Blanc, Emir, Narince, Yapıncak	7-10 °C
TAM GÖVDELİ BEYAZ ŞARAPLAR	Meşe fıçılı Chardonnay, Narince, Semillon	10-13 °C
HAFİF GÖVDELİ KIRMIZI ŞARAPLAR	Pinot Noir, Kalecik Karası, Papazkarası	13 °C
ORTA VE TAM GÖVDELİ KIRMIZI ŞARAPLAR	Cabernet Sauvignon, Shiraz, Öküzgözü, Boğazkere	15-18 °C

* Genç köpüklü şaraplar yıllanmış köpüklü şaraplara göre daha soğuk tüketilir.

mezeler, deniz börülcesi gibi zeytinyağlı ve limonlu otlar, zeytinyağlı sebzeler; çiroz, tuzlu sardalye gibi tuzlu balıklar, tereyağlı karides gibi mezeler ile eşleştirilebilir.

• *Meşe fıçıya girmiş beyaz şaraplar:* Chardonnay, narince ve semillon gibi üzümlerden yapılan ve meşe fıçıya girmiş bu tip şaraplar çoğunlukla tam gövdelidir ve meşe fıçıdan farklı aromalar kazanmıştır. Bu yüzden Abaza, Çerkes gibi isli peynirler, ızgara yağlı balıklar ile uyumludurlar.

• *Roze şaraplar:* Roze şarapların bazıları sek, bazıları hafif tatlıdır ve asiditeleri çoğunlukla yüksektir. Hem yemekteki yağ ve tuz ile denge kurarlar hem de baharatlı, hafif acı ve aromatik yiyecekler ile uyum sağlarlar. Şakşuka, acılı ezme gibi domates soslu mezeler, fasulye pilaki, kalamar tava, çiğ köfte (çok acı olmayan) ve şarküteri tipi etler ile uyumludurlar.

• *Asiditesi yüksek, tanenleri düşük, meşe fıçısız kırmızı şaraplar:* Kalecik karası, papazkarası, pinot noir gibi üzümlerden üretilen asiditesi yüksek, tanenleri düşük ve çoğunlukla meşe fıçıya girmemiş bu tip şaraplar tuzlu peynirler, ızgara yağlı balıklar, arnavutciğeri, içli köfte gibi mezeler ile uyumludur.

• *Tam gövdeli, orta-yüksek tanenli ve meşe fıçılı kırmızı şaraplar:* Öküzgözü, boğazkere, cabernet sauvignon, shiraz, merlot gibi üzüm çeşitlerinden üretilen ve meşe fıçıya girmiş bu tip şaraplar sert ve olgunlaştırılmış peynirler, ızgara etler, kebaplar ve köfteler ile uyumludur.

Köpüksüz, Köpüklü ve Fortifiye Şaraplar

- **Köpüksüz Şaraplar:** Alkol derecesi %8-%15 derece arasında olan ve içinde köpük olmayan şaraplara denir. Kırmızı, beyaz, roze şarapların çoğu bu grupta yer alır.

- **Köpüklü Şaraplar:** Köpüklü şaraplar fermentasyon esnasında ortaya çıkan karbondioksit gazının farklı şekillerde şarabın içine hapsedilmesi ile yapılır. Köpüklü şarapların en bilineni Fransızların şampanyasıdır. İspanyolların Cava'sı ve İtalyanların Prosecco'su ise sık rastlanan ve popüler köpüklü şaraplardır.

- **Fortifiye Şaraplar:** Fortifiye (likör) şaraplar ekstra alkol eklenerek üretilirler. Şaraba eklenen alkol üzüm bazlı distile bir içkidir. Böylelikle şarabın alkol derecesi yükseltilir ve %15-%22 arasına çıkarılır. En bilinenleri İspanyolların Sherry, Portekizlilerin Port ve Madeira şaraplarıdır.

Yaygın Uluslararası Beyaz Üzümler: Chardonnay, sauvignon blanc, riesling, pinot grigio

Yaygın Yerli Beyaz Üzümler: Emir, narince, misket

Yaygın Uluslararası Siyah Üzümler: Cabernet sauvignon, merlot, syrah/shiraz, pinot noir

Yaygın Yerli Siyah Üzümler: Kalecik karası, öküzgözü, boğazkere

Şarap Servisi

Kadehlerin Temizliği: Kadehlerin temizliği çok önemlidir. Kadehlerdeki leke ve kalıntılar şarabın tadının bozulmasına neden olabilir. Kadehler yıkandıktan sonra deterjan, klor gibi kalıntıların olmaması için mutlaka iplik ya da tüy bırakmayacak bir bez ile kurulanmalıdır.

Kadehler: Birçok farklı kadeh çeşidi vardır. Doğru kadeh seçimi şarabın aromalarından, servis sıcaklığına birçok unsuru etkiler ve şarabın performansını doğru biçimde sergilemesini sağlar.

Kırmızı şaraplar, beyaz ve roze şaraplara göre daha geniş kadehlerde servis edilir. Bu tip kadehlerde yüzey alanı geniş olduğundan şarabın oksijenle temas edip havalanması ve aromalarının ortaya çıkmasını sağlanır. Beyaz ve roze şaraplar ise kırmızılara göre daha küçük kadehlerde servis edilir. Bu şaraplar kırmızı şaraplara nazaran daha soğuk tüketilmesi gerektiğinden daha küçük kadehlerde servis edilir. Küçük kadehlerin yüzey alanı daha dar olduğundan şarap daha yavaş ısınır. Köpüklü şaraplar flüt diye tabir edilen ince ve uzun kadehlerde servis edilir. Fortifiye şaraplar ise tadım kadehi denilen, İspanyolların da *kopita* diye adlandırdığı küçük kısa ayaklı kadehlerde servis edilir.

Buz Kovaları: Beyaz, roze ve köpüklü şarapları soğuk tutmak için kullanılır. Bir buz kovasının dörtte üçlük kısmı eşit miktarlarda buz ve suyla doldurulmalıdır. Böylece şişe tamamen buzlu suyla sarılmış olur ve şarabı eşit şekilde soğutur.

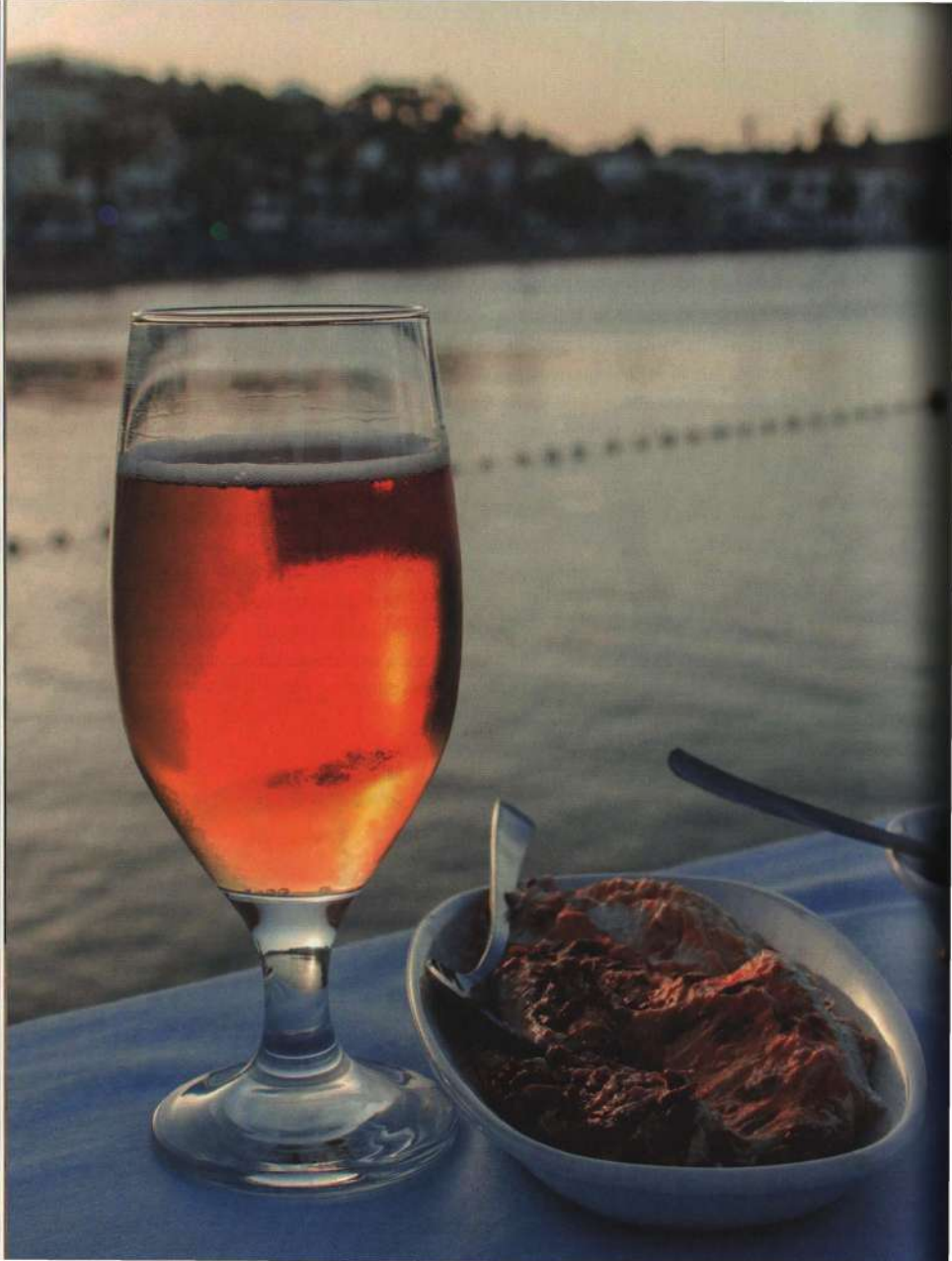
Bir Şişe Şaraptan Kaç Kadeh Servis Yapılır?

Standart bir şarap şişesinden;
6 küçük (125 ml'lik)
5 orta (150 ml'lik)
3 büyük (250 ml'lik)
kadeh servis yapılır.

Tirbuşonlar: Tirbuşon ile ilgili en sık karşılaşılan sorun şarabı açarken mantarın kırılması yada parçalanmasıdır. Seçtiğiniz tirbuşonun burgulu kısmı kısa ise şarabı açarken mantarı tam kavrayamaz ve mantarın bir kısmının kırılmasına neden olur. Şişenin içinde kalan mantarı çıkarmak uzun uğraşlar gerektirir. Burgulu kısmın etrafında pürüzler varsa tirbuşonu döndürmeye başladığınızda bu pürüzler mantarın parçalanmasına neden olur ve servis edilen şarabın içine mantar parçaları geçebilir. Burgulu kısmı uzun ve pürüzsüz tirbuşonları tercih edebilirsiniz.

Rakı Gastronomisi, Türkiye'nin Çilingir Sofrası, Overteam Yayınları, İstanbul, 2017

Ersin Doğer, *Antik Çağda Bağ ve Şarap*, İletişim Yayınları, İstanbul, 2004



Onur Daylan

MEYHANE İÇKİLERİ: BİRA

Ciladan fazlası

Bu coğrafyadan çıkmış sayabileceğimiz bira ve onun masalarına yansıyan inişli çıkışlı hikâyesine biraz tarihle başlayalım...

Tahılın fermantasyonu sonucu oluşan biranın çıkış noktalarından bazılarının Mezopotamya ve Antik Mısır olması tesadüf değildir. Arpa, buğday ve çavdarın gen havuzu olan bu bölgelerde, "sıvı ekmek" olarak da görülen biranın tüketilmesini arkeologlar olağan görmektedir. Uygarlık süreci ve aletli tarım üretiminde gözlenen gelişmeyle, özellikle arpa bu bölgede ekmek olarak değil, bir besleyici içecek (yani kaba bir bira veya kuvvetli bir boza) olarak tüketilmekteydi.[1]

Hitit, Sümer, Babil kültürlerinde hikâyelere ve ilahilere konu olan bira yolculuğuna devam etmiş ve nice Akdeniz ve Avrupa uygarlığında serpilmiştir. O dönemki biraların filtresiz, şerbetçiotsuz ve köpüksüz olduğunu hatırlamakta fayda vardır. Şerbetçi otu kullanımı 11. yüzyıldan itibaren gelişir ve 1516'da Alman Bira Saflık Yasası ile şerbetçiotu biranın temel bileşenlerinden biri haline gelir. Bira üretiminin ölçeğini değiştiren hamleler ise Sanayi Devrimi ile gelecektir. Fermantasyon bilgisinin artması, taşımacılığın kolaylaşması ve özellikle Carl Von Linde'nin buzdolabını bulmasıyla birlikte soğutma teknolojisinin gelişmesi biranın çok daha fazla tüketilmesini olanaklı kılar.

Önce seçkinlerin sonra halkın içkisi

Tahıl kökenli fermente içecekler tarih boyunca bu coğrafyada, ilk türü olan "sıvı ekmek"ten alkol derecesi görece yüksek "Tatar bozası"na kadar değişiklik göstermiştir. Ancak Osmanlı İmparatorluğu modern anlamdaki bira ile 1840'lı yıllardan itibaren tanışır. Bu tanışmayı sağlayanlar tıpkı Amerika Birleşik Devletleri'nde olduğu gibi *lager* stilini benimseyen Almanlardır. Bira Alman, Avusturyalı ve Macar azınlıklar eliyle üretilmeye ve satılmaya başlanır.

Bomonti bira bahçesi hatırası. Fotoğraf: Cengiz Kahraman Koleksiyonu

Meyhane, bozahane gibi içki tüketilebilecek mekânlar asırlardır bu topraklarda bulunmaktadır, şimdi bunlara Avrupalı örneklerine benzeyen birahaneler de eklenecektir. Modern bira bu coğrafya için bir yeniliktir, ama pahalı bir içki olduğundan başlangıçta sadece seçkinler tarafından tüketilir. Selanik, İzmir ve payitaht İstanbul'da bira üreticileri ve birahaneler görülmeye başlanır. O günlerde iki bira fabrikasının kurulmasıyla üretim artar ve iki firma arasındaki rekabetin sonucu olarak bira fiyatları ucuzlar. Böylece bira dar gelirli kesimlerin de ulaşabileceği bir içki haline gelir. Meyhanelerde şarabın ve rakının yanına bira da eklenmiştir artık.

Her keyfe ve kesime gerek ayrı ayrı gerekse bir arada hizmet veren nice eğlence yerlerinin bulunduğu bu dönemde bir yandan da yıkıcı savaşlar ve siyasal çalkantılar yaşanmaktadır. Cumhuriyet'in kurulmasıyla birlikte yürürlüğe giren milli iktisat politikaları bira pazarında da etkisini gösterir ve özel sektöre aşamalı olarak el çektiren Tekel (İnhisarlar İdaresi), 1930'lardan itibaren pazarın tek hâkimi olur. Tekel Birası özellikle işçi sınıfının içkisi haline gelir.

1960'ların sonunda özel sektörün de katılımıyla bira pazarı genişler. Muhafazakâr hükümetler bira tüketiminin yaygınlaşmasını önleyici yasalar çıkarsa da uygulamada başarı sağlanamaz. Ucuz eğlence alternatifi sunan birahaneler gündelik yaşama yerleşir. 70'li yıllarda alt sınıfların müziği olarak ortaya çıkan arabesk ve çevresinde oluşturduğu popüler kültür birahaneyi mekân edinir. Klasik meyhanelerden daha ucuza çilingir sofrası kurma imkânı sunan birahaneler aynı zamanda dar gelirli rakı tüketicisini de çekecektir.

Meyhanede bira

70'li yıllarda yüksek masaları, yüksek tabureleri, müzik donanımları ve maç yayını yapan radyo ve televizyonlarıyla kendine özgü bir eğlence mekânı haline gelen "birahane" ile eski dönemlerin birahaneleri arasında büyük farklılıklar olduğunu belirtmek gerekir.[2] Cumhuriyet Meyhanesi, Kime Ne, Seviç gibi namlı İstanbul meyhaneleri başlangıçta "bi-

rahane" adı altında faaliyet göstermeyi tercih etmişlerdir. Bir diğer grup da başından Batılı anlamda birahane olarak kurulmuş lüks mekânlardır.

Mesleğin usta-çırak ilişkisiyle öğrenildiği dönemlerde sosyete birahanelerinde çalışmış meyhane barbalarımız vardır. Bunlardan biri de Refik Arslan'dır. Gençliğinde çalıştığı Fischer, Tötonya gibi birahanelerde işin inceliğini öğrenmiştir, meziyetlerinden biri de "bira çekmektir." Mekânın müdavimi gazeteci Ali Sirmen, Refik'in bira dolduruşunu, köpüğü yakalamadaki ustalığını över.[3] Refik de uzun yıllar öğle yemeklerinden sonra, biracılar için akşam servisine kadar bulunmaz mekân olagelmiştir, hem sohbeti hem de nefis birası ve mezeleri ile.

Hatay Meyhanesi her ne kadar rakı, Cemal Süreya ve edebiyat ile anılsa da bira da bu meyhanenin tarihçesinde önemli yer tutar. Sahibi Mehmet Ali Işık, Hatay Meyhane Defteri'ne de varacak o nefis edebiyat sevgisine birayı da bağlar ve şöyle der: "Buraya tek başına da gelen çok olur. Eskiden görürdüm, yalnız gelenler oturup 4-5 bira içer ve bu sürede boşluğa bakıp öylece düşünürlerdi. En azından o insanlar okusun bunları. 4 yerine 2 bira içsin, bu yazılara dalsın. Sonra eksik içtiği o biranın parasıyla kitap alsın."[4]

Ankara'nın meşhur meyhanesi Tavukçu'da bira tam bir "sınıf göstergesi" olarak rakı ile aynı masaya konur. Mekânın sahibi İsmail Poyraz kişisel görüşmemizde şöyle demişti: "Kimi zaman masasına geri dönecek memurlar, amirlerine kokmamak için öğle vakti bir bira yuvarlayıp giderlerdi. Ekipçe geldikleri zaman da rakı içen amirlerinin yanında ayıp olmasın diye bira içenleri de görürdük."

"Yüksek profilli" Atatürk Bulvarı'nın bir iki sokak arkasında, işçi sınıfının ve düşük rütbeli memurların buluştuğu birahaneler, meyhaneler... Bira bu sınıfların eğlenme, sosyalleşme ve geçim derdinden uzaklaşma aracı haline dönüşmüştür. Birayı es geçmeyen müdavimlerden biri de Vefa Zat'tır. Bazı günler meyhanede sadece bira içerek keyif yaptığı söylenir.

Kimi müdavimler ise biraya mesafelidir. Örneğin Refik Halid Karay: "Şu kocaman iri kadehten taşan bira nedir? Sarışın saçları kabarmış, geniş kalçalı, dolgun bir Alman güzeli değil mi? Bira bir Alman kadını gibi tadı az, fakat ağız dolduran ve göz doyuran kaba bir içkidir."[5] Karay'ın betimlemesi fazlasıyla seksist görünüyor; ancak bu, birayı kaba bulduğu gerçeğini değiştirmiyor.

Aydın Boysan'ın artık sosyal medya efsanesi haline gelmiş "rakı adabı" kurallarında da rakı masasında biraya yer yoktur.[6] Bazı barbalar, tıpkı müdavimler gibi birayı meyhanede aramaz. Krepen'deki İmroz'un sahibi Baba Yorgo'nun uzun süre bira isteyene vermeyi reddettiği söylenir. Keyif erbabı Hasan Pulur,

Dönemin Bomonti Bira Fabrikası ilanı ve fotoğrafı.

hayatına birahane olarak başlayan Cumhuriyet Meyhanesi'nin bira isteyenlere verdiği tezat tepkiyi Melih Aşık'tan aktarıyor: "Üç bira, bir patates tavayla o masaya oturulmaz, kısa bir süre olsa dahi."[7]

Farklılıklar, benzerlikler

Burada rakı sofrası ile bira sofrasının aynı tempoda olmadığını hatırlamakta fayda vardır. Rakının ağır tempolu, bol sohbetli masaları harcıâlem bira için yavaş kalırken; çakırkeyif olmak için içilmesi gereken bira miktarı rakıya nazaran oldukça fazla olacağından ve hızlı içileceğinden, içen için yorucudur. Ancak bira kimi meyhanede daha çok tercih edilir.

Bira, mekânda "rakı adabına giriş" olarak kullanılabilir. Zamanında Eskişehir'de Bomanti (Bomonti değil) Meyhanesi bu yöntemi belirler. Meyhaneye yeni gelen, henüz müdavim olmayan gençlere bira servis edilir; meyhane adabına uygun davranıp davranmayacakları tartılır.

Meyhane çalışanları için bira çalışırken makul bir seçenek olabilir. Kimi meyhanede günün hazırlığı yapıldıktan sonra mola bira ile verilir. Tıpkı sayfiye meyhaneleri gibi; mutfak koşuşturmacasında ve mutfağın sıcağında bira serinletici bir alternatif olur. Sayfiye meyhanelerinde ise bira öğle saatinin yegâne içkisidir. Güneşin alnında, deniz kıyısında serinlemek ya da mide kazıntısını bastırmak için bira tercih edilir.

Bira kimi zaman da risksiz bir meyhane içkisidir. Nevizade Sokak'ın en eski meyhanelerinden Ney'le Mey'le Meyhane'nin işletmecisi Tamer Balaban biranın özellikle şehre gelen yabancı turistler tarafından tercih edildiğini ifade eder. Rakı içmek istemeyen ve rakıyı tanımayan turistler için en rahat ulaşılabilecek içki haliyle bira olacaktır.

Biranın çoğu meyhanede kapanış içkisi olarak gelmesi ise rakı ile bira arasındaki kültürel ilişkinin göstergesidir. Kalem, yolluk, dallas veya yaygınlıkla kullanıldığı gibi cila adı verilen "son bira" zaman içinde mekânın kapanışını bildiren "kalk" işaretine dönüşür. Eskiden limonata bardağı da denen günümüz rakı kadehlerinde servis yapan garsonun veya işletme sahibinin misafirlere ikramı olan biradır bu. Oldukça pratiktir; çünkü bir şişe bira masadaki üç misafirin bardağına "tam" olur! Çok fazla rakı tiryakisi biliyoruz ama rakıdan sonra bira içenler hakkında kayıt haliyle çok azdır. Ünlü ressamımız Cihat Burak bu nadir "cila" severlerdendir. Neşet Ertaş, babası Muharrem Ertaş, Âşık Mahsuni gibi âşıkların çilingir sofralarında birayla "cila" yapıldığı da bilinir.

Biranın meyhanede az tercih edilmesinin kültürel boyutları dışında bir de damak boyutu var. Günümüz meyhane mezelerinin zaman içinde değişimi özellikle lager/pilsen tipi bira ile uyumu kolay değildir. Yoğurt içeren, asidi yüksek günümüz mezeleri zaten biranın karbonik asitten gelen asiditesi ile uyumda zorlanır. Ama meyhanelerimiz biraya uyumlu envai çeşit mezeye de sahiptir: Her nevi kızartma ve tavalar, kaşar peyniri gibi sert peynirler, layığıyla yapılan söğüş etler, şarküteri ve çerezler. Hepsi meyhanede birayla eşleşebilir. Meyhanelerimizde özellikle yemek eşleşmesinde ocakbaşı meyhanelerinin et temelli menülerinin bira ile uyumlarını nedense ıskalıyoruz. Bu meyhaneler biranın kendine daha fazla yer elde edinebileceği ve popülerleşebileceği yerlerden sadece biri.

Bira, meze ve bira sofrası

Ülkemizde tarihsel olarak pilsen tipi bira üretimi ve tüketimi yaygındır. Meyhanelerde pilsen tarzı biralar fıçı, şişe veyahut alüminyum kutu olarak servise sunulmaktadır. Taze tüketime imkân tanıması, şişe ve kutuya göre daha

az yer kaplaması ve taşıma kolaylığı nedeniyle fıçı bira tercih edilmektedir. Fıçı tercihinde biranın köpürmesini sağlayan karbondioksit tüpünün temiz ve doğru bağlandığından ve servisten en az üç saat önce soğutulmaya başlanmış olduğundan emin olunmalıdır. Şişe ve kutu bira servisinde ise buzdolabında 3-7 derecede saklanmış biralar kullanılmalı; şişe ve kutuların tavsiye edilen tüketim tarihine ve olası kusurlarına dikkat edilmelidir.

Bira servisi mutlaka biranın tarzına uyumlu bardaklar (yolluk/cila için eskilerin limonata bardağı dediği rakı kadehinde sunulanlar hariç olmak kaydıyla ve mümkünse bu tercihten uzak durularak) ile yapılmalı, bira bardakları temiz ve kuru olmalıdır. Bira bardakları oda sıcaklığında veya buzdolabında yine 3-4 derecede soğutularak servise hazır hale getirilmeli, dondurulmamalıdır. Pilsen tarzı bira servisinde uygun bira bardağı tercih edilmeli, bardakla servis edilen biranın hacmi arasında büyük farklar olmamalıdır, ki biranın doğru sıcaklıkta ve doğru aromalarla içimi sağlanabilsin.

Bardağa konacak pilsen tarzı bira 4-7 derece sıcaklıkta olmalı, bardağa ilk boşaltılırken aşırı köpürmeyi önlemek amacıyla bardak 45 derecelik açıyla eğik tutulmalıdır. Bira sabit bir tempoda dökülmeli ve bardak 2/3 civarında doluyken dik konuma getirilmeli, bardağın tam ortasına doğru dökmeye devam ederek takribi 2 cm kalınlığında köpük sağlanmalıdır. Bira eşlikçisi yiyecekler ne biradan çok önce ne de bira ile aynı anda getirilmeli, sıcak olmayan mezeler biradan bir iki dakika önce servis edilmeli, sıcak servis edilecek mezeler ve yiyecekler ise bira servisinden en geç dörtbeş dakika sonra masada bulunmalıdır. Çerez gibi eşlikçiler azaldıkça takviye edilmeli, rakı ve şarapta olduğu gibi şişe masada bulunmadığından servis görevlisi tarafından düzenli bira servisi sağlanmalıdır.

---

[1] Ahmet Uhri, "*Boğaz Derdi: Arkeolojik, Arkeobotanik, Tarihsel ve Etimolojik Veriler Işığında Tarım ve Beslenmenin Kültür Tarihi*", Ege Yayınları, 2011; s.46-54.

[2] *bkz.* s. 47; Erdir Zat, "Cumhuriyet Döneminde Meyhaneler".

[3] Ali Sirmen, "Refik ve 'Tutuklu'", *Cumhuriyet*, 24 Temmuz 2011.

[4] Adem Erkoçak, "Hatay Meyhanesi: Adı konmamış edebiyat müzesi", *Gazete Duvar*, 19 Şubat 2017; erişim tarihi: 22 Temmuz 2021.

[5] Aktaran: Jak Deleon, "Galata Gazinoları-2: Bosfor Birahanesi", *Milliyet*, 12 Nisan 1990.

[6] "Aydın Boysan'dan; rakı adabı nedir, meyhane masasında ne konuşulur ne konuşulmaz?", *T24*, 5 Ocak 2018; erişim tarihi: 22 Temmuz 2021.

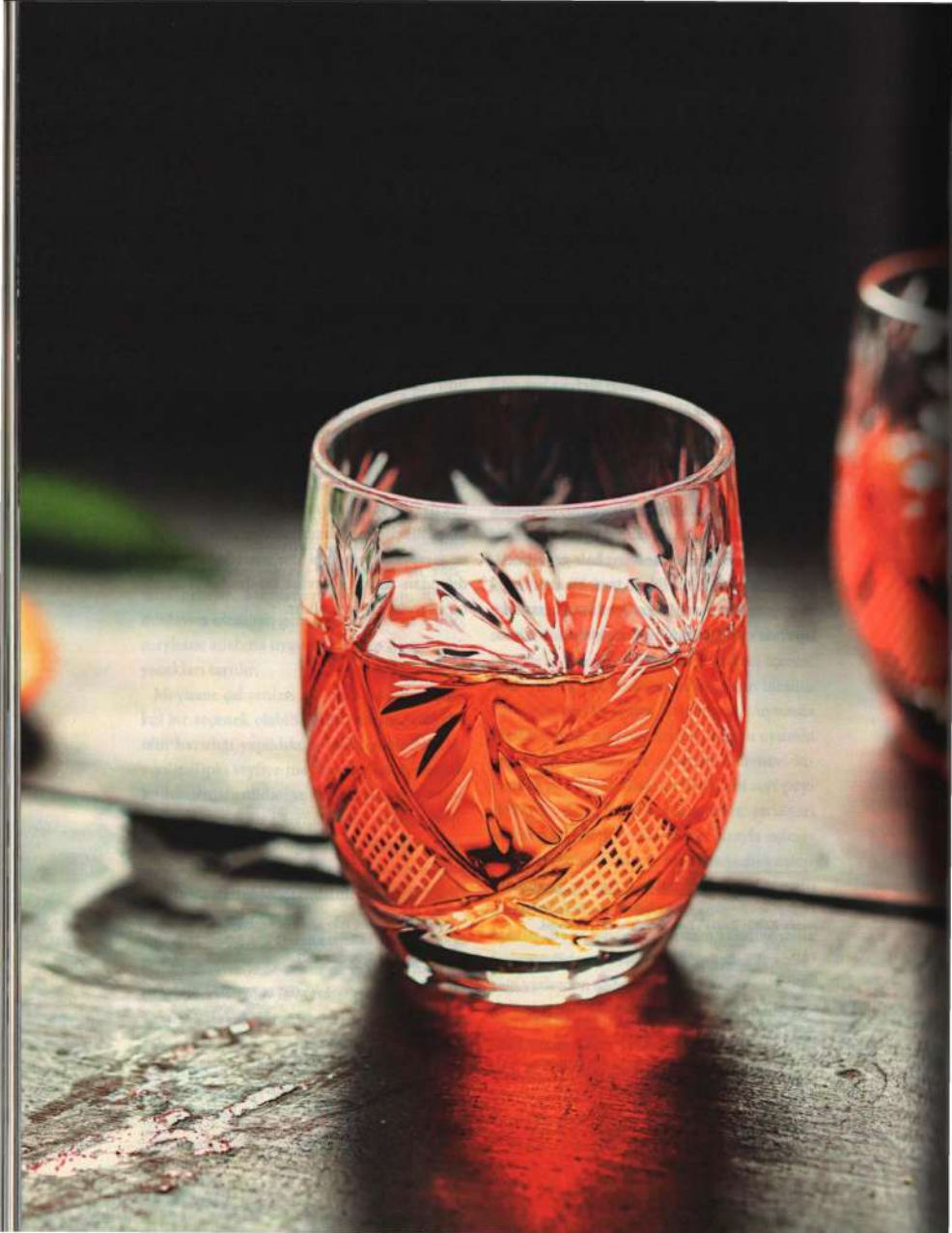
[7] Hasan Pulur, "Meyhane ve rakı", *Milliyet*, 18 Mart 2010.

Ercan Eren, *Geçmişten Günümüze Anadolu'da Bira*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2005

Rick Kempen, *Bira*, Maya Kitap, 2018

Tom Standage, *Altı Bardakta Dünya Tarihi*, Kırmızı Kedi, 2014

Kegerator.com, erişim tarihi: 10.09.2021



Gözdem Gürbüzatik

MEYHANE İÇKİLERİ: LİKÖR

İncelikli bir zanaat

Meyhane içkisi olmaktan artık uzaklaşmış da olsa likörün bu coğrafyada "içecek" ve "içki" kültürü içinde hâlâ ilginç bir duruşu var. Onun bu konumunu anlamak için biraz geçmişe gitmek, iç içe yaşadığımız geniş katmanlı kültürel yapının ortaya çıkardığı "sırt sırta" çeşitliliğin durumunu anlamak, günümüze gelirken Cumhuriyet'in etkilerini de üstüne koyup nihayetinde sosyolojik açıdan bir değerlendirme yapmak gerekir.

İlk önce ansiklopedik tanım ve bilgilere bir bakalım: Dilimize likör olarak geçen içkinin sözcük kökeni Latince *liquefacere*'den (sıvılaştırma, likit hale getirme) gelmekte. Likör bu tanımıyla Avrupalı bir içki. Genel tanımı ise şöyle: Meyve, bitki, tohum, baharat, çiçek özleri gibi botanik karışımların damıtma veya maserasyon / ıslatma yöntemiyle alkole geçirilerek bekletilmesi ve şeker, bal ilave edilerek tatlandırılması yoluyla yapılan içki. Yapımında baz olarak farklı alkoller de kullanılabilir.

Likörler, geçmişte iştah açıcı ya da hazmı kolaylaştırıcı amaçlarla da kullanılmış. Zamanla bu özellik aperatif ve dijestif içkiye dönüşerek farklı bir kimlik kazanmış. Sunumu ise "az" içilmesinin makbul sayıldığı eski halini yansıtacak şekilde günümüzde de küçük kadeh ve bardaklarda yapılır.

Likörün tanımı

Türkiye'de alkollü içecekler bir tebliğe bağlı olarak tanımlanmış (Türk Gıda Kodeksi Distile Alkollü İçkiler Tebliği, TEBLİĞ NO: 2016/55). Buradaki tanıma göre "tarımsal etil alkolün, tarımsal distilatın veya bir veya daha fazla distilatın alkollü içkinin veya bunların karışımlarının aromalandırılması, tatlandırılması ve kullanılması halinde, süt, krema, diğer süt ürünleri, meyve, şarap, aromatik şarap gibi tarımsal ürünler ilave edilmesi ile elde edilen distile alkollü içkiye" likör deniyor. Likörün şeker miktarı en az 100 gr/l olmalı, yani oldukça tatlı. Ayrıca likörlerin hacmen alkol miktarı en az %15 olmalı. Günümüzde genel olarak likörler %20-%40 arası alkol derecelerinde. Tebliğ önemli çünkü aslında hem üretim çerçevesini tanımlıyor hem dünyadaki pek çok likörün tanımındaki gibi coğrafi işaretli üretime yer veriyor, hem de Türkiye'ye özgü ancak dünyada pek bilinmeyen "geleneksel meyve likörü" tarifini de detaylı çerçeveliyor. Bu tarife göre "üretiminde %100'lük alkol cinsinden 100 litre alkol için en az 75 kg Türkiye'de üretilmiş meyve kullanılan, ürünün karakteristik tadı ve rengi tamamen kullanılan meyveden gelen ve üretiminde yalnızca beyaz şeker kullanılarak üretilen meyve likörlerinde 'geleneksel likör' ifadesi meyve adı ile birlikte kullanılabilir" deniyor.

Geleneksel likör ve şerbetçilik

Günümüzde de kanunen halen korunan meyve odaklı "geleneksel likör" tanımından arkasındaki zanaatçılık, *artisanal kraft* yaklaşım anlaşılabilir. Özellikle meyvelerden yapılması ve bitki özlerini içinde barındırması sebebiyle, evlere ve hayatımıza girmesinin diğer alkollü içkilere göre daha rahat olduğunu belirtebiliriz.

Likörün bu coğrafyadaki geçmişinde farklı içecek formları görüyoruz. Sözümüzün başında likör kelimesinin kökeninin *liquifacere* olduğunu belirttik. Bizim coğrafyamızdaki karşılığı ise dilimize Arapçadan geçmiş. *Şrb* yani "içme" kökünden gelen bu kelimeden şerbet, şarap, şurup, meşrubat kelimeleri de türetilmiş. Sonuçta *liquifacere*, şrb olarak Doğu-Batı "içeceklerini" ve geçişkenlik alanını tanımlıyor.

Osmanlı'nın Müslüman nüfusu şerbet yaparken, hemen yanlarındaki mahallelerde Rum ve Ermeni nüfusunun evlerinde ya da meyhanelerinde adı şerbet olan ancak form olarak likör tanımına giren içkiler yaptıklarını biliyoruz. Bunu anlatan kayıtlardan en bilineni Evliya Çelebi'den: "Ammâ Tahtakal'da Bülbül Ermenî şerbeti âdemî bülbül edüp hayât verir. Ammâ Unkapanı'nda Arnavud Kâsım şerbeti, Kâsım gününde âdemi kızdırıp çarmıh iple oynadır, lezîzdir, ammâ baştan akıl zâ'il edüp ayakda temel komaz. İslambôl'da bir âdem eğri yürüyüp sendirese (sendelerse) 'Kâsım günü şerbeti içmişe benzer' deyü darb-ı mesel olmuştur."

Evliya Çelebi'nin yazdıklarından da anlıyoruz ki bu coğrafyada tatlı ve meyvenin konsantresinden oluşan içecek bileşkesi hem evlerde hem dışarıda hem de sarayda oldukça yaygın bir şekilde içilir olmuş. O dönemin en gözde içeceği kahvenin yanında şerbet ikram

Tekel'in ürettiği likörler yurt dışında da ödüller alırdı.

edilmesi makbul imiş. Bu yaygın bir âdet olarak uzun yıllar sürdürülmüş. Şerbet ve şerbetçilik yaygın olduğu için bu konuda oldukça sıkı bir çerçeve mevcut. Osmanlı'da neredeyse bugünün alkollü içecek üretimindeki gibi kesin kurallar var. Bu da "içki" ve "içecek" arasındaki ince çizgiye işaret ediyor. Çünkü iki farklı şerbet tarifi var ve bunlardan biri alkol üreten fermantasyon içeriyor.[1] Şerbetlerin bu kadar yaygın olması gösteriyor ki formunun şöyle ya da böyle olmasına bakılmaksızın bu alkollü meyve içeceğinin, bu şekerli özün kültürel hafızamızda önemli bir yeri olduğu kesin.

Tekel'in efsanevi likörleri

Türkiye Cumhuriyeti'nde likörün yaygınlaşması 1930'lara dayanıyor. Devletin kontrolünde başlayan alkollü içki üretimine dair en sembolik ve önemli yatırımlardan biri İnhisarlar İdaresi'nin (daha sonra Tekel) Mecidiyeköy'deki likör fabrikasıdır. İstanbul'un ilk fabrikalarından biri olarak inşa edilen ve günümüzde yerinde sembolik replikası bulunan bu yapı, zamanının ünlü Fransız mimarı Robert Mallet-Stevens tarafından çizilmiş. Kurulma aşamasında Fransız likör, vermut uzmanlarının gelip oluşturdukları formüllerle üretim yapmaya başlamış, *artisanal* özellikleri olan bir tesis.

Ülkede üretilen meyvelerin katma değeri yüksek içecekler haline getirilerek satılması ve ihraç edilmesi o zamanların devlet politikası. Anadolu da meyve cenneti. Her bölgenin en özel meyvelerinin doğal olarak, aroma katkısı olmadan işlendiği bu tesisten çıkan pek çok likör, gerçekten kaliteleriyle uzun dönem herkesin sevip aradığı ürünler olmuş: Ahududu, çilek, kayısı, vişne, portakal çiçeği, mandalina, gül, nane (menta), altın, turunç kabuğu.

Likör reklamları da bu dönemlerde ürüne ilgiyi arttırmış. Bu ürünlerin içlerine olduğu kadar ambalajlarına da özen gösterilmiş. Özel şişelerle ve özel tasarlanan etiketlerle satışa sunulmuş.

Meyhanede likör

Likör 20. yüzyılın sonuna gelene kadar oldukça yoğun şekilde evlere, lokantalara, meyhanelere girmiş. Bilinen ve sevilen meyve özü sayesinde kabul görmüş, ağız tadının yanı sıra bir sosyalleşme, dolayısıyla bir batılılaşma, modernleşme meselesi olarak da kendine yer edinmiş. Küçük, özenle seçilen kristal kesme kadehlerde yemeklerden önce ya da sonra, kahve yanında likör servis etmek, herkesin paylaştığı ikram alışkanlıklarından biriydi yakın geçmişte.

Likör meyhanede de karşımıza çıkardı. Geçmişten gelen bu tanıdık, meyveli ve şekerli tadın, alkol ile birleşerek oluşturduğu içkinin özellikle rakının sonunda ya da hesap istendiğinde kahve ile servis edilmesi mutlaka beklenen bir ritüel idi. Meyhanelerin bazıları kendi yaptıkları likörleri de sunarlardı. Tıpkı Osmanlı döneminde olduğu gibi.

Son dönemlerde bu servislere pek tanık olamıyoruz. Çünkü hem ikram olarak sunulan likörler artık ikram edilemeyecek kadar pahalı, hem de eski likörlerin çeşitliliğini bulmak ne yazık ki kolay değil. Meyhanelerde likör, özellikle nane likörü, gecenin önceki içki ve yiyeceklerinin sindirilmesine yardım etmesi bakımından da tercih edilen bir seçenek olarak öne çıkardı. Ancak meyhane sahibinin kendi formülüyle yaptığı lezzetli bir likörle giderayak karşılaşmanız, da aynı zamanda geceyi kapatırken oraya neden sıklıkla gitmek istediğinize eklenecek bir sebep de olabilirdi. Bazen de hesabın etkisini hafifletmek için hesapla beraber nane likörü ikramı ferahlatıcı olarak gelirdi.

Çok nadir ve geleneksel kalan bazı meyhaneler dışında likörü arar olduk. Neredeyse yok olan meyhane geleneklerinden biri işte. Öte yandan, bu şekerli tadın, kültürümüz içindeki izi hâlâ kimi evlerde, mevsimin meyveleriyle yapılagelen likörlerle ve dostlar arasındaki sunumlarla sürdürülüyor. Bu haliyle de likör nadide ve "kraft" bir içki. Kimbilir, gün gelir yerel meyvelerin özlerini yeniden hissetmek, meyhanelerde keyifli sohbetleri son bir tatlı lezzet ile sonlandırmak için keşfe çıkar ve likörlere daha da farklı tatlar, hayatlar kazandırırız.

[1] Meyve, su ve şeker, şerbet yapımında kullanılan temel bileşenlerdir. Osmanlı'da şerbetler için hazırlanan kanunnamede şerbetin bileşimindeki tatlandırıcı madde oranlarının azaltılmaması veya su oranının artırılmaması gerekmektedir. Aynı zamanda şerbetlerin tüketim tarihlerinin geçmemiş olması ve ekşi tatta olmaması şerbet üreticilerinin uyması için belirlenen kurallar arasında yer almıştır. Şerbet fiyatlarını belirleyen kurallar yanında "şerbetçiler sürekli gözlenecek, şerbetler misk ve gül kokulu olacak, içerisinde kar ya da buz olacak, şerbet tasları her zaman temiz olacak" gibi kurallar da yer almış. Belirtilen iki yöntem var, bu yöntemlerden biri alkol üretimine doğrudan müsait olan fermantasyonun oluşmasını sağladığı için kanunnamenin detaylı olduğu ve denetimlerinde günümüzdeki alkollü içki üretenlere benzer yapıda olduğunu düşünebiliriz.

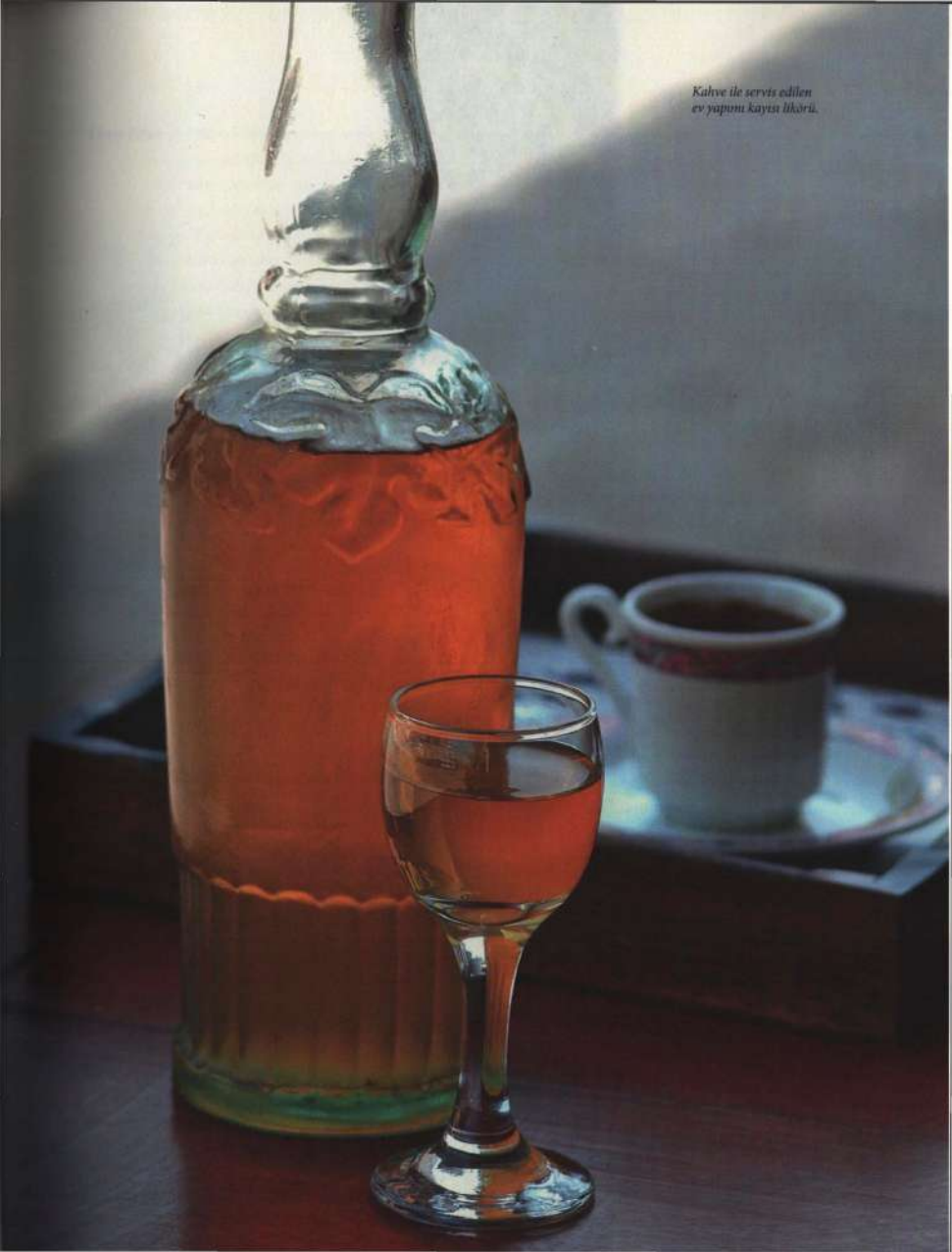
https://www.mimarizm.com/yeme-icme/likor-hikayeleri--misafir-gelince-sodali-likor-ikram-ediniz_127443

Aybuke Ceyhun Sezgin, Pınar Durmaz, "Osmanlı Mutfak Kültüründe Şerbetler Yeri ve Tüketimi" (The Place and Consumption of Sherbet in Ottoman Cuisine Culture), 2019 https://www.jotags.org/2019/vol7_issue2_article47.pdf

"Adab-ı Lokma", *Keşkül Dergisi*, sayı 41, s. 112-113

Reyhan Yaman, *Likör Hikayeleri*, Can Yayınları, 2016

Türk Gıda Kodeksi Distile Alkollü İçkiler Tebliği 2016-55.pdf (tarimorman.gov.tr)



Kahve ile servis edilen ev yapımı kayısı likörü.

Alaf 2Tek, Kuruçeşme, İstanbul.
Fotoğraf: Sabah Yıldırım

Ebru Erke

SU

Sofranın gizli kahramanı

Rakı ve su ilişkisini suyun kullanıldığı yere göre ele almak doğru olur. Buna göre sıralama da şöyle oluyor: Rakının yapımında kullanılan su, bardakta seyreltmek için kullanılan su ve son olarak da isteğe bağlı olarak içine eklenen buzun hazırlandığı su.

Uzunca bir zaman, bazı şehirlerde üretilen rakıların diğerlerine göre çok daha lezzetli olduğuna inanılır, pek çok rakısever illa ki o şehirde üretilen rakının peşine düşerdi. Hatta yaptığı stokla övünenlerin sayısı da azımsanmayacak kadar çoktu. Pek çok insanın o şehrin rakısını aramasının arkasında yatan en önemli etken, rakının üretildiği bölgenin kaynak sularının kalitesi olduğu bilinirdi. Hiç kuşkusuz ki alkollü veya alkolsüz, üretiminde su kullanılan her içeceğin lezzeti, yapımında kullanılan suyun karakterinden etkilenir. Bugün bazı markalar üretildiği bölgenin dengeli mineraliteye sahip yumuşak suyu ile yaptıkları rakıların pazarlamasında suyun özelliklerini ön plana çıkarmaktadırlar.

Her ne kadar "iyi su" kullanımı kulağa çok güzel gelse de burada önemli bir noktayı açıklamakta fayda var. Türk Gıda Kodeksi, Distile Alkollü İçkiler Tebliği'ndeki satış tanımlarına ilişkin hükümlerin 6. maddesindeki açıklama şu şekildedir: "Distile alkollü içkilerin üretilmesinde kullanılan su ilgili mevzuatına uygun olur. Bu ürünlerin üretiminde kullanılan su distile edilebilir, demineralize edilebilir, değiştirilebilir ya da yumuşatılabilir. Katılacak su ürünün doğasını değiştiremez." Yani buradan da açık ve net olarak anladığımız üzere değişen yönetmelikle birlikte rakının üretiminde kullanılması öngörülen su-

yun, rakının tadı ve kalitesi üzerinde herhangi bir belirleyici rolü yoktur.

İdeal su nasıl olmalıdır?

İdeal rakı içim sıcaklığı 8-10°C'dir. Hem rakının hem de suyun soğuk olması önemlidir. Bu yüzden işin erbapları her ikisini de muhakkak buzdolabında bekletirler. İşin usulü buz gibi rakıya buz gibi su koymaktır. Bu noktada ince bir ayrıntıyı da es geçmeyelim. Dolapta beklettiğiniz suyunuzu mutlaka ağzı kapalı bir sürahi ya da şişede saklamanız gerekir. Aksi takdirde suyunuz dolabın kokusunu alacak, yani hem su ile seyrelttiğiniz rakınızın tadı kaçacak hem de yanında içtiğiniz su ağzınızın tadını bozacaktır.

Gelelim en kritik noktalardan birine: Rakı sofrasında hangi suyu kullanmalıyız; hem seyreltmede hem de rakıya eşlik etmesi için? Anason ve alkolden dolayı baskın bir içecek olması rakının, içine eklenen suyun tadını bastıracağı ve kullanılan suyun çok da lezzet farkı yaratmayacağını düşündürebilir. Oysa bu tamamen yanlıştır. Öncelikle "yumuşak" su kullanımı önerilir. Suyun sertliği, başta kalsiyum ve magnezyum olmak üzere demir, çinko gibi minerallerin çözünmüş tuzlarının miktarı ile ölçülür. Bu minerallerin mevcut derecesi, suyunuzun duyusal karakterinde farklılıklar yaratır, yani ağızda bıraktığı hissi ve lezzeti etkiler. Her suyun mineral oranı suyun elde edildiği kaynağa göre değişir. Rakıyı seyreltmede ve yanında kullanılan suyun yumuşak, yani düşük mineral oranına sahip olması önerilir. Bu, duyusal olduğu kadar rakının görsel karakteri için de önemlidir. Zira kalsiyum, fenolik maddelerle birleştiğinde su yüzeyinde hafif köpüklenme veya bulanıklaşma yaratabilir. Anasonun içerisinde ise %80-96 arasında değişen oranda *trans-anethole* adlı fenolik bir bileşen olduğunu biliyoruz. Bu da demek oluyor ki; özellikle kalsiyum oranı yüksek, sert sular başta görüntü olmak üzere içtiğimiz rakının tadını da bozar.

Suyun kalitesi denince akla gelen bir diğer kavram da suyun pH derecesi. Her ne kadar günlük hayatta tükettiğimiz suların pH oranının yüksek, yani bazik su olması önerilse de hem kahvede hem de çayda olduğu gibi rakıda da mineral oranları genelde normalin üzeri olan bazik su yerine düşük mineralli ve nötr seviyesinde, tercihen de 6,5-7 pH aralığındaki sular hem sıvının parlaklığı hem de lezzet için önerilir.

Bitmeyen tartışma: Buz

Son olarak tiryakiler arasında tartışmalı bir konu olan buz kullanımına gelelim. Özellikle rakının ve suyun ılık olduğu durumlarda buz eklemek bir gereklilik halini alır. Bu gibi durumlarda önemli bir sıralama vardır; rakıya önce su, ardından buz eklenir. Özellikle rakının ve suyun ılık olduğu durumlarda buz eklemek bir gereklilik halini alır. İkisi de soğuksa tiryakiler arasında buz eklemek "usûl bilmezlik" olarak görülüp pek hoş karşılanmaz. Buz eridikçe içilen rakının tadı da değiştiğinden, tiryakilerin önemli bir çoğunluğu buz koymak yerine, rakıyı ehlikeyifte içmeyi tercih eder. Buna rağmen, rakısında buz kullananların sayısı da azımsanmayacak kadar fazladır. Üstat Aydın Boysan bu konuda "Soğutulmuş rakıyı ve suyu, ille de parça buz atarak soğutan meyhanecinin alnına keriz sıfatı mürekkeple yazılmalıdır," diyerek bu konuda çok ciddi sınırlar çizmiştir.

Rakıya buz eklemenin de bir yolu yordamı vardır. Mesela buzun üzerine rakıyı dökmek hem bilgisizlik hem de züppelik olarak adlandırılır, tıpkı rakıyı ayakta içmek gibi. Züppeliktir, çünkü rakı ayaküstü hoşbeşlerin değil, masada saatler geçirilen okkalı sohbetlerin eşlikçisidir. Bilgisizliktir, çünkü buzun üzerine rakıyı döktüğünüzde anasonun yapısında-

ki fenolik bileşenler hızlıca donar ve rakının üzerinde pek de hoşa gitmeyen minik parçacıklar oluşturur. Bazıları için buz kullanmak rakıyı soğutmak veya seyreltmekten öte anlamlar da taşır, çoğu kişi farkında olmasa da... Çünkü buz, damağı hafifçe uyuşturarak hem rakının daha yumuşak hissedilmesini hem de alkolle bastırılmış tatlılığın daha çok algılamasını sağlayabilir.

Buzda kullanılan suyun kalitesi tıpkı rakıyı seyreltmede ve eşlikte kullanılan suyun kalitesiyle aynı olmalıdır. Bunun yanında temiz bir ortamda dondurulmuş olması önemlidir, içinde yabancı ve kokulu maddeler de bulunan buzlukta dondurulmuşsa, rakı içerken, istenmeyen kokular sizi rahatsız edecektir.

Ayrıca küçük küçük birkaç parça yerine, büyük tek parça buz kullanılması tavsiye edilir. Çünkü küpler ne kadar küçükse buz o kadar hızlı erir ve rakı o kadar hızlı seyrelir. Bu nedenle, bir veya iki büyük kare buz eklemek yerinde olacaktır.

Meyhane Mutfağı

ÇİLİNGİR SOFRASININ TEMELLERİ - Aylin Öney Tan
RAKI-MEZE UYUMU - Ayça Budak
TEMEL MEZELER - Ayşe Şensılay
YENİ NESİL MEZELERE DAİR BİRKAÇ NOT - Melih Demirel
MENÜ OLUŞTURMAK - Burak Zafer Sırmaçekici
DEĞİŞİM ÇAĞINDA MEYHANE TÜRLERİ - Levon Bağış
VAZGEÇİLMEZ MEZELER:
PEYNİR - A. Nilhan Aras
CACIK - Aylin Öney Tan
SEBZELER VE OTLAR - Hülya Ekşigil
SAKATAT - Pelin Dumanlı
BALIK VE DENİZ ÜRÜNLERİ - Osman Güldemir
TURŞU - H. Nazlı Pişkin
LEBLEBİ - A. Nilhan Aras
MEYVE VE TATLI - Vedat Başaran
ÇİLİNGİR SOFRASINDA ŞALGAM SUYU, MADEN SUYU, AYRAN - Aşiret Boran Şen
DÜNYA MEZELERİYLE DEVRİÂLEM - Ayça Budak

Aylin Öney Tan

ÇİLİNGİR SOFRASININ TEMELLERİ

Mezenin evrimi

Eski bir Akdeniz hikâyesi,

Meze kelimesinin sözlük tanımı "Sofrada ortaya paylaşım için gelen tadımlık yemeklere verilen ortak bir ad," olarak geçer. Sözcük olarak Farsça tat anlamına gelir; bu da tadımlık, iştah açıcı nitelikte küçük porsiyonlarda olmasını açıklar. Bu gibi tadımlık yiyecekler tüm Akdeniz ülkelerinde vardır. Çoğu kez sofrada değil de barda ayaküstü atıştırılan *tapas, pinchos, pintxos, cicchetti* gibi atıştırmalıklar İspanya, Bask bölgesi ve Venedik gibi pek çok yerde yaşayan, canlı bir kültürdür. Ancak bizim kültürümüzde meze bambaşka bir şekil almıştır.

Amerikalı şef, araştırmacı ve yemek yazarı Clifford Wright ise bu iştah açıcılık meselesine bir çekince koyar. Wright, Akdeniz ülkelerindeki yemek kültürünü tarihi boyutlarıyla ele aldığı *The Mediterranean Feast* adlı kitabında meze kelimesinin İngilizceye genellikle iştah açıcı anlamında "appetizer" olarak çevrildiğini söyler ve bunu çok da doğru bulmadığını belirtir. Zira iştah açıcı daha büyük bir ana yemeğin öncesinde yenen ve nispeten ikincil rolde olan bir girizgâhtır. Diğer taraftan Wright, meze olarak kabul edilen pek çok yemeğin çoğu kez iştah açıcı olarak ya da farklı bağlamlarda servis yapıldığını ve bunda bir sakınca olmadığını da belirtir. Ama asıl iddiası şudur: Arap ve Ortadoğu yemek kültürüne işaret ederek bir ön yemek kavramının asla olmadığını ve bu ülkelerde tüm yemeklerin zaten bir arada sofrada bulunduğunu, ikram ve

yenmesinde bir sıra gözetilmediğini söyler. Bu durum Osmanlı mutfağı için de Batılılaşma dönemine kadar bir ölçüde doğrudur.

Yazarın görüşlerine kısmen hak vermekle birlikte, Türkiye'deki durumu tam olarak yansıtmadığını söyleyebiliriz. Türkiye'de artık çoğu öğünde bir sıra söz konusudur, meze ise öncelikli olarak içki eşlikçisidir. Meze olarak tanımladığımız yiyecek ve yemekler, başka ortamlarda, örneğin ön yemek, salata, kahvaltı öğesi, çay saati atıştırmalığı gibi başka amaçlarla sofraya konulabilir. Ama bunlar meze sofrasına konulduğunda sözcüğün kelime kökenine uygundur, yani doyumluk değil, tadımlıktır. Her mezenin kendince bir yeri vardır, bazen hepsi bir arada, bazen de belirli bir sırayla sofraya gelirler. Sofrada adeta gizli bir hiyerarşi bulunur. O da bizdeki meze sofrasının adabında gizlidir.

Meze nedir, ne değildir?

Hangi yiyecekler meze olarak kabul edilebilir? Bu sorunun cevabı hiçbir zaman net olmayacak gibi olsa da, öncelikle günümüz mezelerine bakalım, bakarken de geçmişten örnekleri hatırlayalım. Günümüzde meze olarak sofrada yer verdiğimiz kimi yiyecekler eskiden asla meze olarak kabul edilmemiş olabilir ya da aksine günümüzde çok sevilen bir meze antik dönem Yunan sempozyum içkili toplantılarında aynen yer almış olabilir. Böyle bir meze yazısında kronolojik olarak gitmek ve mezelerin tarih içindeki gelişimini vermek neredeyse imkânsız. O yüzden bu yazıda yeri geldiğince bazı mezelerin geçmişine referans vereceğiz, kimi zaman ise kutularda yan yazılar olarak daha detaylı açıklamalar yapılacak.

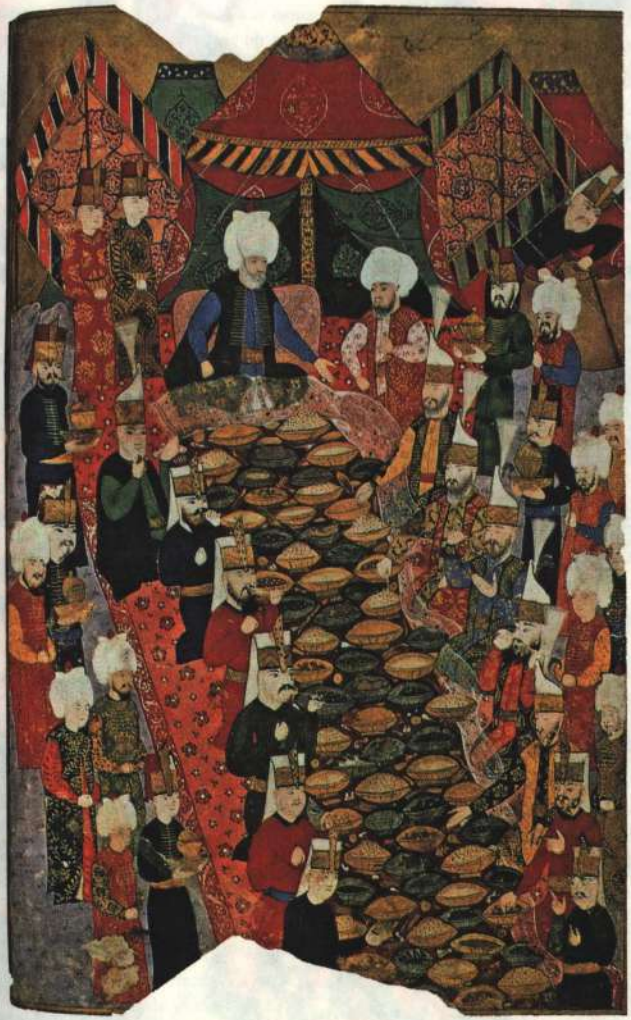
Meze sofrası günümüzde birbirinden çok farklı yiyeceklerle kurulur. Bu anlamda her ortamdan, her sofradan beğendiğini, sevdiğini, istediğini sofraya buyur eden misafirperver bir ev sahibi gibidir. Mezelerin çoğu önceden hazır edilen soğuk yiyecek ve yemeklerden oluşur. Bunların arasında bazıları çiğ de olabilir. Çoğu kez hazır alınan peynir, şarküteri gibi yiyecekler de meze sınıfına girer. Ayrıca tadımlık olarak anında hazırlanarak ara ara sofraya getirilen sıcak mezeler de vardır. Peki, bu hep böyle miydi?

Gelibolulu'nun bâde sofrası

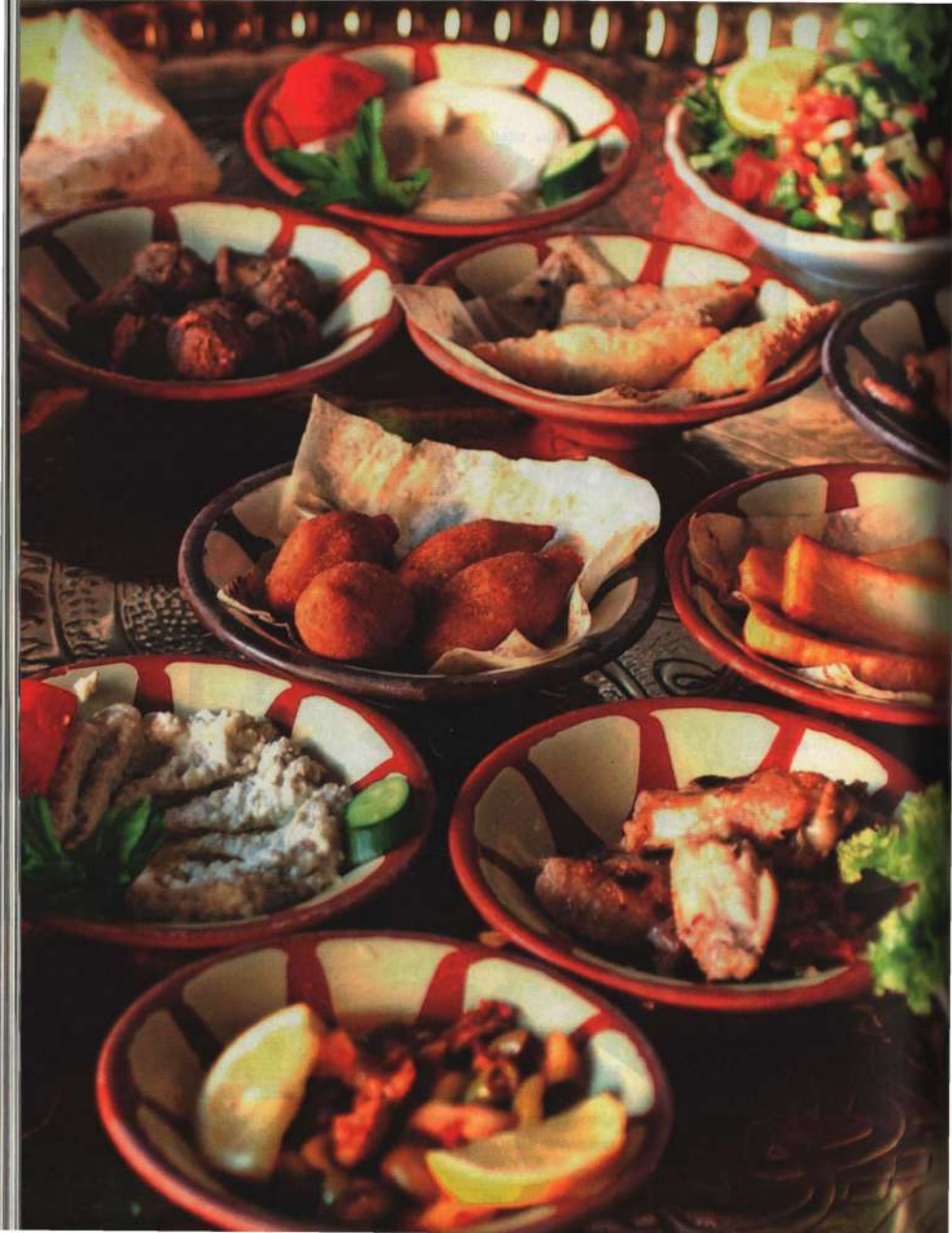
Mezenin geçmişine bakarsak Osmanlı döneminde neyin meze olabileceğine dair ilginç bir bilgi 16. yüzyıl Osmanlı yazar ve tarihçisi Gelibolulu Mustafa Âli'nin kaleme aldığı *Görgü ve Toplum Kuralları Üzerinde Ziyafet Sofraları* gelir. Özgün adı *Mevâidü'n-Nefâis fî Kavâidi'l-Mecâlis* olan eserinde bâde meclisine dair söyledikleri günümüz meze sofralarının tarihsel kaynakları hakkında ipuçları verir.[1] İçki meclisinin anlatıldığı elli dördüncü bölümde yazar, "İçki sohbetlerinde börekler, pilavlar ve ağır yağlı yemekler doğru değildir," der ve aynen şöyle devam eder:[2] "İçki meclisinin ayrılmaz yiyeceği yarı pişmiş kebap ile ekşili çorba, kavurmalar ve köfteler, hele denizden çıkan balık türünün çeşitleri ile pavurya, istiridye, ıstakoz, teke ve midye makulesi (çeşitleri) sonsuz mezelerdir."

Gelibolulu bâde meclisini "zarifler bölüğü" diye tanımladığı elit kesime uygun görüp mezeleri de ona göre sıralar:[3] "Şanı yüce cömertlerin ve unvan sahibi olarak anılan büyüklerin ve safa ehlinin meclislerinde kırk elli kadar mezelikler, fıstık, fındık ve kavrulmuş badem bol bol olmalı. Sofra, balık yumurtası, havyar ve pastırma türünden yiyeceklerle dolup taşmalı. O mevsimde bulunan türlü türlü meyvelerle meclis donatılmalı."

Öyle görülüyor ki; öncelikle bol çeşit olması esastı. Yazar bunu kırk-elli çeşit olarak belirtmiş. Ayrıca içki yanında türlü meyveler ve kuruyemişlerin bulunması da elzemdi. Deniz mahsulleri gözdeydi, ama elbette bunu



Lala Mustafa Paşa'nın verdiği ziyafette Gelibolulu Mustafa Âli.



yazarın memleketi olan Gelibolu'nun deniz bereketine de bağlayabiliriz. İlginç bir şekilde bugün halen Trakya'da geçerli olduğu gibi köfteler ve yarı pişmiş kebap olarak tanımlanan ızgara etler de içki sofrasında önemli bir yere sahiptir. Asla olmaz denilenler arasında ise yağlı yemekler, pilavlar ve börekler dikkati çekiyor. Evet, bugün de sofrada sıcak yemekler ve zeytinyağlı olarak yapılan patlıcanlı ya da deniz mahsullü meyhane pilavı dışında pilav olmaz. Börekler ise belli ki, sonradan ufak ufak kendine yer açmış, ama ancak meze olarak kabul gören bir iki çeşitle kısıtlı kalmak kaydıyla. Nitekim, Gelibolulu'dan yüzyıllar sonra 1927 yılında Ahmed Rasim *Resimli Ay* dergisinde "son moda muska böreği" diye bahsederek böreği mezeler arasında bir yenilik olarak sayacaktır.

Meze sofrasının temel tat dengeleri

Meze sofrasında sık sık yer alan, hatta şimdilerde sadece meze olarak aklımıza gelen yemekler aslında çoğu kez başka ortamların yemeğidir, yani aslen meze olsun diye yapılmamışlardır. Kimi zaman kahvaltı sofrasından, kimi zaman çay saatinden konuklar gelir. Bir dilim beyaz peynir, bir dilim kavun ile de bir meze sofrası kurulabilir. Meze sofrasında içki olarak rakı eksen olarak alınacaksa, öncelikle rakı tadının göz önünde bulundurulduğu bir sofra yaratmak esastır. Bu eksende anason kokusunun bir bağlayıcılığı vardır. Sofraya konan her meze anason ile uyum veya zıtlık içinde olur.

Rakı sofrasındaki tat dengeleri gözetilirken, mezeler arasında da bir denge olmalı, damağı ve ağzı sürekli oynaş içinde tutacak bir çeşitlilik aranmalıdır. Yoğurtlu birkaç meze damağı ferahlatacak ve serinlik verecektir. Eğer sofrada birden çok yoğurtlu meze varsa hepsinin bol sarmısaklı veya şimdilerde yeni çıkan atom gibi acılı olmamasına, yoğurdun temel

Temel üçlü: Anasonun ruhu, kavunun kokusu, beyaz peynirin tuzu

Rakının yanına meze olarak beyaz peynir-kavun ikilisi tesadüfi bir seçim değildir. Arkasındaki neden lezzetler arasındaki dengedir. Meze sofrasının temel üç ayak dengesi bu lezzet üçlüsü üzerine kurulmuştur. Burada rakının esas eşlikçisi peynirdir. Kavun bu üçlünün geri plandaki birleştiricisidir. Beyaz peynir salamurada beklediği için ağızda deniz tuzu gibi bir etki yaratır. Kavunun ferah tadı bu tuzluluğu keser, bir anlamda damağı rahatlatır. Kavun çok baskın olmayan hafif tatlılığıyla tuzu dengeler. Rakının içindeki anasonun iki özelliği vardır. Hem tatlımsı ve sıcak bir tada hem de serinletici bir etkiye sahiptir. Öncelikle tat olarak, baharatlardan tıpkı tarçın gibi doğal bir tatlılık çağrışımı yapar. Kavunla anasonun tatlılığı kapışır, tam kavun anasona baskın gelirken o sırada beyaz peynir tartışmayı bıçak gibi keser, salamuradan gelen ekşimsi ve ferahlatıcı tuzluluğu ile son noktayı koyar. Anason ile kavunun ferahlatıcı rayihası da rakiptir, bu noktada gene peynir keskin kokusuyla ağırlığını ortaya koyar. Diğer taraftan, beyaz peynirin süt fermantasyonundan gelen bir serinliği de söz konusudur. Bu üçlü, meze sofrasının lezzet dengelerini açıklayan temel bir kılavuz gibidir. Böylece bir çatal ondan, bir öbüründen, bir yudum rakı, bir yudum su derken bütün gece geçip gider; kokuların ahengi, tatların uyumu ve zıtlığı derken sofranın tadı tuzu bu üçlünün etrafında sarmal olur.

özelliği olan yangın söndürücü, serinletici nitelikte olmasına dikkat etmek gerekir. Bakliyat türleri de dingin mezeler oluşturur. Fava, humus, mercimek dondurması (favası), gambilya favası gibi yiyecekler nispeten tarafsız, düz tatlardır. Tatsız tuzsuz anlamında değil, ama sivri lezzetler olmadıkları için yavan olarak tanımlanabilecek lezzetlerdir. Acılı mezeler ise rahatlatıcı, ferahlatıcı ya da dinlendirici mezelerin diğer ucunda yer alır. Buna ekşisi bol keskin lezzetler de dahildir. Acı ve ekşi tatlar tam tersine damağı kamçılar, iştahı tetikler ve içkiden bir yudum daha aldırır. Sofrada turşu bulunması da bu etkiye dahildir.

Damakta yoğun lezzetlere arnavutciğeri, yaprak ciğer gibi sakatat, tuzlanarak veya kurutularak saklanmış deniz mahsulleri ve etleri de dahil etmek gerekir. Çiroz, lakerda, sardalye, ançüez, balık yumurtası gibi lezzetler antik dönemlerden beri içki sofralarının konuğudur.

Bir başka önemli öğe de sululuk ve ferahlık için sofrada tazelik bulundurmaktır. Taze söğüş salatalık, turp, roka, tere, nane, tarhun gibi taze otlar, mevsiminde çağla badem, can eriği, malta eriği, kiraz gibi meyveler, kavun-karpuz sofrada rakı ile yudumlanması âdet olan suyun destekçisidir. Diğer yandan bunların zıttı konumunda zeytinyağlı yemekler, pilaki ve dolmalar tatlılık ve tuzluluk dengesini bünyesinde barındıran ve yenibahar, karabiber, tarçın gibi hoş kokulu baharat çeşitlerini içeren aromatik yapıları ile sofraya tat katan hoş lezzetlerdir.

Mezelerde aranan bir denge de dokuda gizlidir. Yumuşak olanla çıtır çıtır veya kıtır kıtır olan, püre kıvamında olanla dişe gelen bir arada olmalı, ardı ardına yenmelidir. Böylece ağızda mezelerin oynaşı devam eder. Ahtapot salatasında ahtapot lokum gibi veya pamuk gibiyken kalamar tavanın dışı çıtır, içi yumuşacık olmalıdır. Patlıcan salatası ipek gibi olmalıyken, kabak kızartmasının çıtırı makbuldür. Sigara böreği, paçanga böreği gibi börekler her şeyden önce kıtırlıklarıyla sevilirler. İdeal bir meze sofrasında biraz çıtır, biraz kıtır olana her zaman yer vardır.

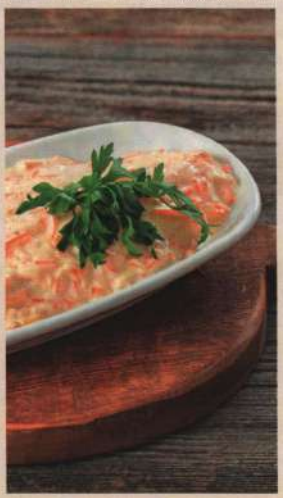
Yazılmamış kurallar, ödünç lezzetler

Sanki meze sofrasının yazılmamış bazı kuralları vardır. Bazı yemekler asla meze sofrasına giremezler. Örneğin çorbalar, sulu tencere yemekleri ve tatlıların çoğu meze olmaz. Bir de anlam ve bağlam olarak asla meze olmaması gereken ama artık neredeyse sadece meze olarak kabul ettiğimiz yiyecekler vardır. Buna örnek olarak fava ve topik gibi, farklı cemaatlerce oruç ve perhiz dönemi ya da özel gün yemeklerinin artık meze haline gelmesi verilebilir. Oruç ve dini perhiz dönemlerinde inanış gereği hayvansal gıdalardan uzak durmak gerekir. Yani sadece et değil, her türlü süt, peynir, tereyağı, yoğurt, yumurta gibi yiyecekler de yenmemesi gereken yiyecekler listesine girer. Zeytinyağı ve tahin bitki bazlı yağ kaynağı olarak alternatif malzemelerdir ve aslen perhiz yemeği olan bu tür mezelerde bu yüzden kullanılır. Elbette zeytinyağı ve tahin gibi bitki bazlı malzemeler ile yapılan mezeler oda sıcaklığında donmayan yağ içerdikleri ve soğuk yenebildikleri için de tercih sebebi olmuştur.

Çelişkili içerik: Perhizden çilingir sofrasına geçenler

Günümüzde meze sofralarında çok aranan mezeler vardır. Bunların bazıları artık birer klasiktir. Fava gibi, barbunya pilaki gibi. Pilaki nedir? Pilaki, teknik olarak soğan ve sarmısak ile zeytinyağlı pişen ve soğuk yenen bakliyat ya da balık ve diğer deniz mahsulleri yemekleridir. Genellikle ufak küp halinde doğranmış patates, kereviz, havuç, biber gibi sebzeler ve bol domates ile birlikte pişer. Pilakilerin temel özelliği et ve hayvani yağ içermemesi ve soğuk yenmesidir. Bir de son yıllarda yaygınlaşan ve sofrayı bir üst seviyeye çıkartan bazı mezeler vardır. Topik gibi. Aslında bunlar anlam olarak bir içki sofrasında asla olmaması gereken yiyeceklerdir. Bugün rakı yanında son derece normal kabul edilen pek çok meze aslında Hıristiyan cemaatlerin birer perhiz yemeğidir. Paskalya öncesindeki oruç ve perhiz günlerinde her türlü hayvansal gıdadan uzak durulması gerekir. Bu yüzden bakliyat ve zeytinyağı temelli pilaki gibi yiyecekler, hatta zeytinyağının bile kullanılmadığı, sadece tahin kullanılan topik gibi yiyecekler yapılır. Şunu unutmamalı ki, perhiz dönemi aynı zamanda ruhani bir dönemdir. İbadet esastır, rakı sofrası kurulmaz, içki içilmez, eğlence yapılmaz. Bu yüzden bu tür yiyecekler aslen anlam olarak çelişkili bir kökenden gelmektedirler. Ancak içki yanına çok yakıştıkları ve hem midevi hem de lezzet olarak çok iyi eşlikçi oldukları için zaman içinde meze sofrasında kabul görmüşlerdir.

En eski mezelerden: Tarator



Tarator, tüm Akdeniz ülkelerinde benzer çeşitleri olan, kökü Ortaçağ Arap mutfağına kadar uzanan, temel olarak badem ve ceviz gibi kuruyemişler ve bayat ekmek içiyle yapılan bir sostur. Zamanla içinde kuruyemişler olmadan, yalnızca kuru ekmekle yapılan türü yaygınlaşmıştır. Ekmek kırıntıları sarmısak, zeytinyağı, sirke ya da limon suyu ile birleşince üstüne konduğu ya da yanında servis yapıldığı her şeye lezzet katan bir sos haline gelir. Mehmed Kâmil tarafından yazılıp ilk baskısı 1844 yılında yapılmış *Melceü't Tabbâhin* adlı eserde hıyar, semizotu, karnabahar ve ıspanak kökü için önerilen tarator; fındık, ekmek içi, sarmısak, sirke ve zeytinyağıyla hazırlanır. Bugün Alanya, Antalya civarı mutfaklarda tarator benzeri bir sos "telatur" olarak balık üzerine dökülür. Aslında tahinli piyaz da bu geleneğin uzak da olsa bir devamıdır.

Aslında bu bağlamda meze sofrasının pek çok öğesi aslen başka yerlere aittir. Örneğin barbunya pilaki, zeytinyağlı dolmalar, patlıcan kabak kızartma gibi yemekler aynı zamanda günlük aile sofrasının parçasıdır. Bunlara cacık, patlıcan salatası gibi günlük sofralarda her daim olan lezzetleri katabiliriz. Gene de her zeytinyağlı yemek ya da salata türü de ilginç bir şekilde meze sofrasına girmez. Örneğin fasulye piyazı rakı sofralarına konuk olsa da aslen köfteye ait olmaya devam eder, ama yöresine göre patates piyazı ya da salatası, maş ya da zeytin piyazı rahatlıkla meze olur. Böreklerde de böyle bir seçki vardır. Kahvaltılardan çay saatlerine her yerde boy gösteren sigara böreği ya da muska böreği gayet rahatlıkla meze olur, paçanga zaten muhtemelen meyhanelerde gelişen bir börek olarak tamamen meze kategorisindedir. Bu tür börekler önceden hazır edilip son anda kızartıldığı için meyhanedeki sipariş üzerine servis yapma pratiğine uygundur. Ama fırında pişen böreklerin meze sofrasına adım atması pek mümkün değildir.

İlginç bir şekilde, bir yiyeceği aniden meze adayı yapan soslar da vardır. Haşlanmış otun üzerine gelen zeytinyağı-limon suyu ikilisi bazen biraz da sarmısak ilavesiyle basit bir otu birden mükemmel bir meze kategorisine yükseltir. Bu tür soslar içinde tarihi en eski olan sos kuşkusuz taratordur. Herhangi bir yiyecek tarator ile eşleştiğinde mezelerin en mükellefi olur; çerkestavuğu gibi. Taratorlu sosu olmadı-

Rus Devrimi meze sofrasını nasıl etkiledi?

İstanbul'un ve sonrasında Ankara'nın lokanta hayatının gelişmesinde 1917 Rus Devrimi'nin etkisi bilinen bir olgudur. Rus etkisiyle gelenler sadece rus salatası ile sınırlı değildir. Peki, Rus kültürü meze sofralarına nasıl sızdı, mezeleri nasıl etkiledi? Burada hem dolaylı bir Fransız etkisi hem de votka eşlikçisi zakuski sofrası geleneği vardır. Zakuski kelime olarak tıpkı meze gibi tadımlık ufak lokmalar anlamına gelir. Salatalık, pancar, mantar turşusu gibi basit yiyecekler kadar havyar, salamura balık, tütsülenmiş ringa balığı, soğuk et şarküteri gibi daha lüks lezzetler de bu sofrada yer alabilir. Ama Ruslar aracılığı ile gelen lezzetler arasında öncelikle rus salatası örneğine bir bakalım. Hızla yılbaşı sofralarının gözdesi haline gelen, mezeler içinde baş tacı edilen rus salatası aslında Rus bile değil, aksine 19. yüzyılda mayonez ile yapılan bir Fransız icadı. Moskova'daki ünlü Hermitage restoranın Belçikalı şefi Lucien Olivier aracılığıyla Rusya'ya gelen bu lezzet başlangıçta şefin adıyla Salade Olivier olarak anılmış. Bize ise Rus Devrimi sonrası göçen Beyaz Ruslar ile gelerek "rus salatası" olarak tanınmıştır. Rusya ve Amerika arasındaki soğuk savaş sırasında Amerikancı politikalar sonucunda bir ara "amerikan salatası" adını bile almıştır. Ruslarla gelen Fransız etkili lezzetler arasında kaşar pane, patates kroket gibi panelenerek kızartılan yiyecekler sayılabilir. Zakuski sofrasının tipik tatları pancar turşusu, dil gibi söğüş soğuk etler ve mayonezli mezeler de Rus etkisiyle meze sofrasına katılmışlar arasında sayılabilir.

ğı zaman haşlanmış tavuktan öteye gitmeyecek olan yiyecek birden mezelerin en âlâsı oluverir. Midye tava, kalamar tava gibi gözde mezeler ancak tarator ile tamamlanır.

Kentleşmenin meze sofralarına etkisi

Belki de son söz olarak meyhanelerin gelişiminde bir kent olgusu olduğunun altını çizmek gerekir. Meyhaneler, çarşı etrafında esnafla birlikte var olmuşlardır. Tarih boyunca ticaret, çarşı ve meyhane paralel gelişmiştir. Meyhaneler iş hayatı ile ev hayatı arasındaki geçiş, bir nevi tampon bölge görevi görmüş, öncelikle erkeklerin sosyalleştiği mekânlar olmuşlardır. Batılı anlamda içkili lokantaların gelişmesiyle meyhaneler de evrilmiş, özellikle elit kesimin gittiği gedikli meyhanelere Batılı lezzetler girmeye başlamıştır. Türkiye'de lokanta kesiminde önemli bir etki Rus devrimi ile gelmiştir. 1917 Bolşevik Devrimi'nden kaçan Beyaz Ruslar ile başta İstanbul gece hayatı, sonra da Cumhuriyet'in yeni başkenti Ankara'nın restoran çehresi tamamen değişmiş, kadınlı erkekli gidilen içkili lokantalar artmış, bu da içkili sofraların meze adabına değişiklikler getirmiştir.

Türkiye'de kentleşme etkisiyle kırsaldan kentlere, taşradan büyük metropollere göç ile meze kültürü de çeşitlenmiş, bölgesel yemek kültürleri büyük kentlere taşınmıştır. Eskiden İstanbul'da bilinmeyen güneydoğu usulü kebap kültürü ile ocakbaşı gibi yeme içme mekânları şekillenmiş, klasik meyhane olgusu bundan etkilenirken mezeler de eskisine göre çok çeşitlenmiştir. Güneydoğu kökenli humus, muhammara, acılı ezme gibi mezeler klasik meze repertuvar girmiştir. Buna ek olarak ikinci konut tatil köylerinin gelişmesi deniz kenarı lezzetlerinin kara coğrafyasındaki kentlere taşınmasını beraberinde getirmiştir.

Kentler ve bölgeler arasındaki inanılmaz hızlı geçişkenlik belki de yemek kültüründe

Ayvalık-Girit etkisi

Van kahvaltısı diye ortaya çıkan olgu nasıl Türk kahvaltı sofralarının giderek abartılmasına yol açtıysa, meze sofralarında benzer bir abartmanın Ayvalık kaynaklı olduğu söylenebilir. Ayvalık'ta, özellikle Cunda adası sahilindeki meyhane-balıkçılarda başlayan rekabetle, sunulan meze sayısında ciddi bir artış olmuş; Ayvalıklıların çoğunun Midilli ve Girit kökenli olması sebebiyle mutfaklarındaki ot yeme kültürü meze çeşitlerine yansımıştır. Bugün çilingir sofrası kurulan hemen her yerdeki ot mezelerine düşkünlük ve giderek farklı deniz mahsullerinin sofraya gelmesi bu Ayvalık etkisi ile açıklanabilir. Ama asıl yansıma ot mezelerinin artık meze sofralarındaki kalıcı saltanatıdır. Turp otu, hardal otu, radika, cibez ile başlayan otlu mezeler yepyeni bir meze çizgisi oluşturmuştur. Deniz börülcesi, kayakoruğu turşusu gibi mezeler de bu furyanın yeni mezeleridir. Ankaralı yazlıkçıların Ege'ye düşkünlükleri nedeniyle başkentte, Ayvalık-Yunan adaları stili karması bir meyhane tarzının da ortaya çıktığını söyleyebiliriz. Pek çok işletmeci bu Girit kültürünü benimsemiş ve mezeler gerçekte Girit mutfağından olmasa bile çoğu kez Girit etiketi almıştır. Giderek değişen ve artık çoğu kez antepfıstığıyla yapılan Girit ezmesi bunun canlı bir örneğidir.

en çok meze sofralarına yansımıştır. Örneğin Anadolu'da her bölgede yabani ot kavurma yapma geleneği çok yaygındır. Ege bölgesinde ise haşlama otlar sevilir. Bunlar artık İstanbul ve Ankara gibi kent sofralarına da yansımıştır. Türkiye'de pek çok konuda olduğu gibi, örneğin "serpme" diye bir sıfatla iyiden iyiye çeşit zenginliği abartılmış olan kahvaltının bugün geldiği nokta gibi, meze sofrası da sürekli bir evrim ve değişim içindedir. Bu arada meyhane ile balık lokantası arasındaki ince çizgi de bulanıklaşmış, mezeler aynı zamanda balık lokantalarının da önemli bir öğesi haline gelmiştir. Bunun sonucunda karides güveç, balık kokoreç, balık pastırma, balık köftesi gibi melez lezzetler çıkmış; bu arada dünya mutfaklarından etkilenmenin bir sonucu olarak levrek ceviche, levrek marin gibi mezeler giderek klasikleşen mezeler olarak sofralarda yer almıştır.

Bu kültürel çeşitlilik konusunda belki bir de mezenin hem kelime olarak hem de bir sofra kültürü olarak yaşadığı diğer komşu ülkelere, özellikle de Yunanistan, Suriye ve Lübnan gibi yakın coğrafyalara bakmamız gerek. Tarihte bir dönem Osmanlı coğrafyasının bir parçası olan bu ülkelerdeki mezeler aslında bir anlamda günümüz Türkiye'sindeki yöresel örnekler gibidirler. Türkiye'de kentleşme etkisiyle yaşanan hızlı değişim ve etkileşim sonucu yöresel mutfakların lezzetleri büyük kentlere taşınmış ve zaman içinde evrilerek gelişen bir meze zenginliği ortaya çıkmıştır. Oysa Yunanistan, Suriye, Lübnan gibi ülkeler kendi yerelliği içinde kalmış, böyle bölgeler arası etkileşimleri pek de yaşamamıştır. Örneğin bir Yunan meze sofrasında humus veya muhammara ya da İstanbul'da moda olduğu üzere topik bulmak mümkün değildir. Benzer şekilde Ortadoğu meze sofralarında da Ege esintileri aramak boşuna bir çaba olur. Türkiye'deki çilingir sofraları ise hem bugünkü Türkiye sınırları içindeki bölgeler arası etkileşim hem global mutfaklardan

gelen etkiler, hatta bizzat bu komşu ülke kültürlerine olan merak icabı sürekli fikir almayı, sofraya yenilik koymayı adeta kural kabul etmiş gibidir.

Yeni nesil meyhane ve mezeler

Bu gelişmeye son olarak yeni nesil meyhaneler ve genç şeflerin yorumları da eklenmiştir. Globalleşme sonucu dünya şeflerinden ve trendlerinden etkilenmek kaçınılmaz olmuş, bu etkiyle yeni bir meyhane ve meze sofrası yorumlama gayreti doğmuştur. Bu yorumlar arasında Antik Roma balık sosu garum ve benzeri sosları yeniden keşfetmek gibi tarihten beslenen etkilerin yanı sıra avokado gibi nispeten yeni ürünleri mezelere uygulamak ve dünya mutfaklarındaki fermantasyon gibi trendleri irdeleyerek mezelerde kullanım potansiyelini araştırmak gibi gelişmeler sayılabilir. Bunlar meze tarafında görülen yeniliklerdir.

Ancak bu yeni meyhanelerde tıpatıp eski mezeler verilse bile hızla kaybolan bir kültür söz konusudur. En önemlisi, bir meyhaneye rengini veren öğe, garsonlar ile müdavimler arasındaki ilişki, bir nevi sessiz muhabbet, gizli kontrol mekanizmasıdır. Usta ve tecrübeli bir garson sofrayı adeta orkestra şefi gibi idare eder. İçkinin dozunu ayarlar, gerektiği yerde takviye bir mezeyi sofraya katıverir. Sofranın gizli mezesi olan zamanın kontrolü ondadır. Her müşterinin huyunu bilir, zevkini tanır. Bütün bunların dışında masalar arası denge de ondan sorulur. Ortalığı şenlendirir de, gerektiğinde yatıştırır da. İşletmeye dair bu tür özellikler, yeni nesil meyhanelerde henüz tam yerini bulamamış, adabı oturmamış ya da yeni adabı henüz olgunlaşmamış unsurlardır. Belki de bunların en önemlisi müzik unsurudur. Ses yüksekliği ve müzik türü çoğu kez en önemli meze olan sohbetin önüne geçmektedir.

Görünmez mezeler: Zaman, sohbet ve müzik

Meze sofrasının önemli mezelerinden biri zamandır. İyi bir meze sofrası uzun bir zamana yayılır, aceleye gelmez. Zaman ile sohbet el eledir. İçki sohbeti açar, fazlası sohbetin tadını kaçırabilir. Meze sofrasındaki kişilerin dengesi de mezelerin dengesi kadar önemlidir. Müzik elzem olmamakla birlikte bir meze sofrasında fonda uygun bir müzik olması o sofranın keyfini artırır. Klasik Türk musikisinden, bir zamanların favorisi aranjmanlara, fasıl heyetinden oynak Çingene havalarına uzanan bir yelpazede müzikler meze sofrasının rengidir. Ancak sesin dozu kaçmamalıdır. Şimdilerin iki sohbete imkân tanımayan yüksek sesli müzikleri, eller havaya ortamları klasik meyhane terbiyesinde yoktur. Meze sofrası bir paylaşım sofrasıdır. Ancak insan bir başınayken bile kendi kendiyle sohbet edebilir, düşüncelere dalabilir, ufaktan şarkı terennüm edebilir. İçkinin mezesi bu durumda bir meditasyon olur. En önemli meze kişinin içki kadehi ile arasındaki muhabbettin ta kendisidir.

Kaybolan mezeler

Eski mezelerin yerinde yeller esiyor desek neleri sayarız? Bazı mezeleri yapmayı bilen kalmadı. Dalak dolması bunlardan biri. Hem meşakkatli hem de dalak temini zor. Üretimi yok olmaya yüz tutmuşlar arasında bazı füme ve tuzlanmış balıklar da var. Füme kefal balığı likorinos bunlardan biri. Bir zamanlar özellikle Yahudi cemaatinin baş tacı ettiği bu lezzeti bulmak çok zor.

Meze sofralarından tamamen yok olmuş kaybolan bazı mezeler ise bugün için çok şaşırtıcı. Mesela havyar, ıstakoz, istiridye, kaz ciğeri. Bunlar Avrupa aristokrat sofralarının lüks lezzetleri gibi, halbuki hepsi bu coğrafyanın kadim tatları ama silinip gitmişler. Sadece pahalı oldukları için değil, zamanla kaynakları kuruyup yok olmuş. Bir zamanlar İstanbul'da Adalar'dan toplanan istiridyeler, çıkarılan ıstakozlar anlatılırdı. Kaz eskisi gibi yetiştirilmiyor. Karadeniz yoluyla Rusya'dan en has havyarlar gelirdi. Artık hiçbiri yok.

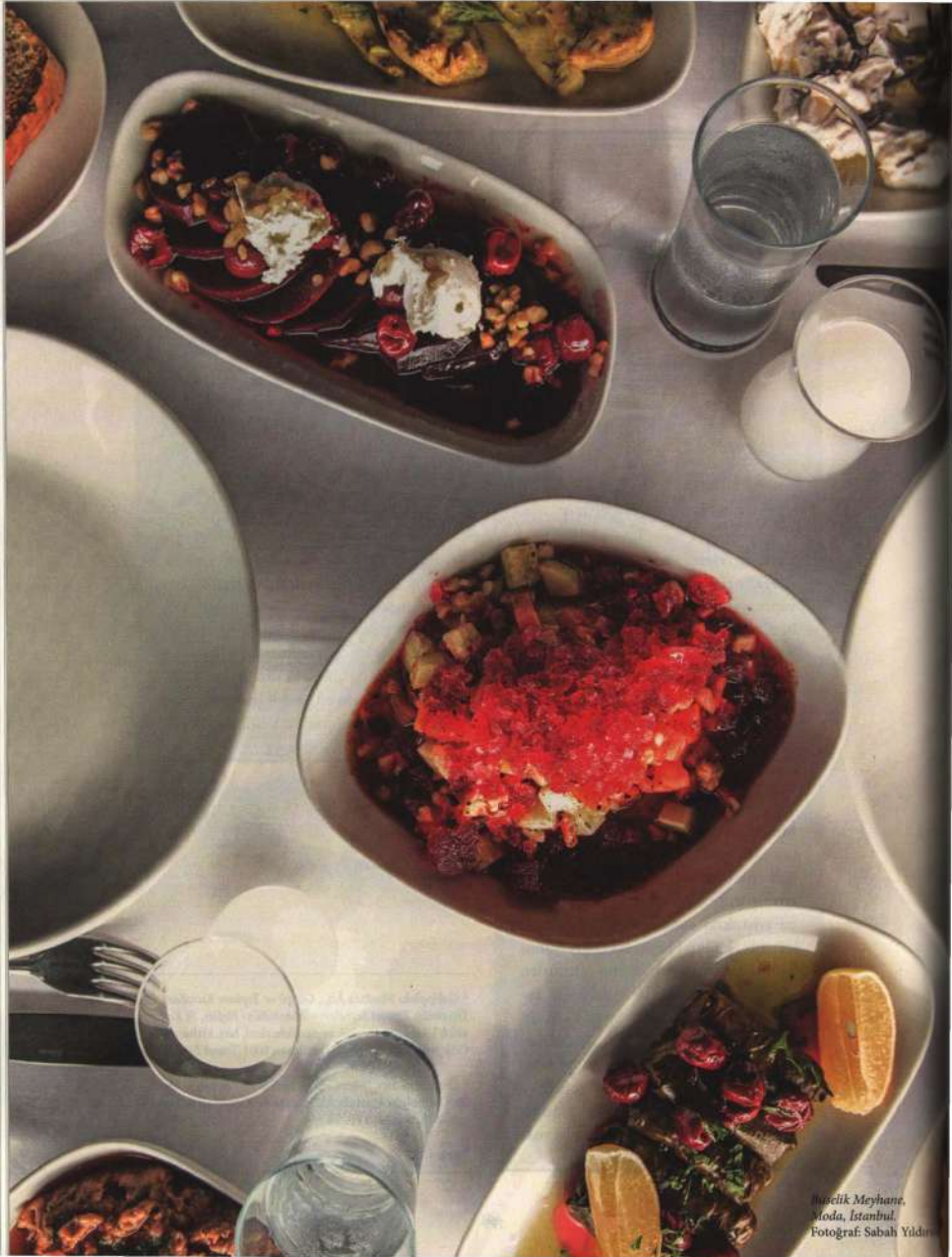
Teke tek: Leblebi, can eriği ve elma

Bazen bir tek rakıya bir tek yiyecek eşlik eder ve bu yeter de artar. Bazen bu meze sadece bir avuç leblebidir. Mevsiminde kütür kütür birkaç adet can eriği ya da mayhoş bir elma... Ya da sadece bir dilim beyaz peynir. Eskiden seyyar gezen ayaklı meyhanelerin mezesi ise malumdur: yumruk mezesi.

[1] Gelibolulu Mustafa Âli, , *Görgü ve Toplum Kuralları Üzerinde, Ziyafet Sofraları – Mevâidü'n- Nefâis, Fî Kavâidi'l-Mecâlis, (Sözlük ve Açıklamalar)*, haz. Orhan Şaik Gökyay, 2 cilt, İstanbul, Tercüman 1001 Temel Eser, 1978.

[2] Özge Samancı, "Mevâ'idü'n- Nefâis Fi-Kavâidi'l- Mecâlis, Gelibolulu Mustafa Âli", *Yemek ve Kültür*, Çiya Yayınları, 201, sayı 35, s.13, 14.

[3] *age.* s.15.



Ruselik Meyhane, Moda, İstanbul.
Fotoğraf: Sabah Yıldır

Ayça Budak

RAKI-MEZE UYUMU

Ayrılmaz ikilinin sırrı ne?

Anason kokusunu duyunca mı canım rakı çeker Müzeyyen'in sesini duyunca mı, mezeleri görünce mi yoksa Boğaz'a bakınca mı, bilmiyorum. Bazen sadece biri bazen hepsi galiba. Çünkü o sofra biri olmadan eksik kalıyor sanki. Meyhaneden gelen anason kokusunu alıp Müzeyyen'i de duyunca ayakları içeri doğru çeker insanı. Başkasını bilmem ama bana sadece Müzeyyen yetmez. Yanına gerçekten taze, meyhanenin kendi mutfağında pişmiş, iyi malzemeyle yapılmış lezzetli meze lazım. Zira aç karnına rakı zor, tabii tok karnına da zor. Azar azar, yormayacak kadar yemek lazım, malum. Bu nedenle mezesiz rakı düşünemem bile. Düşünemem ama bu mezeler nasıl olmuş da rakıyla böyle uyumlu olmuş diye düşünüyorum.

Şarap-yemek uyumu tüm dünyada belli mantığa ve prensiplere oturtulmuşken, üzerine eğitimler ve tematik etkinlikler yapılırken rakının doğal eşlikçileriyle neden bu kadar uyumlu olduğunu yeterince sorgulamamışız. Yanına beyaz peynir, kavun çok güzel olur demişiz, ama mantığına hiç bakmamışız. Belki de ihtiyaç duymamışız. Oysa ki bu, şarap için nasıl yapıldıysa, rakı için de aynı şekilde yapılmalı.

Distile alkollü içkiler arasında sofrası böylesine zengin, çeşit çeşit eşlikçisi olan başka bir içki yok. Ne viski ne de konyak için var. Öyle birdenbire de olmamış zaten; Fuzûlî'nin *Beng ü Bâde*'sini kerteriz alırsak 500 yıl, Geyikli Baba hikâyesini alırsak 700 yılı var rakının.

Meyhaneye bakınca iş değişiyor, daha da geriye gidiyoruz. İstanbul, Batılı tarihçilerin deyişiyle Bizans yani Doğu Roma'ya başkent olmasıyla birlikte dünyanın merkezi haline geliyor. O zamandan beri de meyhane var. İşte o yüzden meyhane demek İstanbul demek. Distilasyonun keşfi ve ilk distile alkollü içkilerin üretilmesi çok uzun yıllar sonra gerçekleşiyor.

Rakı ve benzerlerinin henüz ortaya çıkmadığı çağlarda Akdeniz meyhaneleri şarap, bira ve bunlardan türemiş farklı içecekler servis ediyor. Bu dönemin yiyecek ve içeceklerinde, baharat yolu üzerinde olmanın verdiği bir avantajla baharat kullanımı yaygın. Bu toprakların önemli aromatik bitkilerinden anason da bunlardan biri. Hatta Andrew Dalby'nin *Bizans'ın Damak Tadı* kitabından edindiğimiz bilgiye göre, *anisaton* adlı, anasonla aromalandırılmış şaraplar var. Belki bu da bugünkü rakının atasıdır.

Bu dönemde farklı türde içki tüketilen mekânlar var. Ama hepsi ruhsatlı ve yasal değil, bazıları merdivenaltı. Sadece bazılarında yemek servisi var. Bu meyhanelerin, *taverneia*'lar, *pouskeria*'lar (bira, sirke ve suyun karıştırılmasıyla yapılan "*pouska*" sunuyorlar), *kapelia*'lar olarak adlandırıldığını görüyoruz. Belki de bugünkü meyhane tanımımıza en yakın olan *kapelia*'lar; ruhsatı olan; balık, et, nohut, mercimek ve fasulyeli yiyecekleri meze olarak sunan içkili mekânlar.

Anason tarih boyunca sindirimi kolaylaştırıcı bir mide dostu olarak kullanılmış. İşte bu nedenle, rakı distile alkollü içki sınıfında yer almasına rağmen içindeki anasondan dolayı hep bir yemek eşlikçisi, sofra içkisi olmuştur.

Mezenin doğuşu rakıyla değil belki, ama bugün meze dediğimizde akla önce rakı geliyor. Bu mezeler yüzyıllar boyunca oluşmuş, belki yeniden yorumlanmış, belki yenileri eklenmiş ya da bazıları yok olmuş.

İyi de neye göre seçilmiş bunlar? Her şehirde, kasabada aynı meze mi yer almış çilingir sofralarında? Şimdilerde her yemeği her yerde bulabiliyoruz, ama bu sofralar oluştuğunda böyle değildi. Mesela İstanbul'da tarama vardı, ama Adana'da yoktu. Ya da Adana'da, Hatay'da muhammara vardı, ama İstanbul'da yoktu. Bu peynir için de böyle. Beyaz peynir batıda var, ama Erzincan'da yerini tulumpeynirine bırakıyor. Bu nedenle coğrafya ve o coğrafyada bulunan malzemeler, gelenekler, pişirme yöntemleri, servis sıcaklıkları sofrada neler olacağının en önemli etkeni.

Buselik Meyhane, Moda, İstanbul. Fotoğraf: Sabah Yıldırım

Rakı-yemek uyumunda dikkat edilmesi gereken konular neler?

Bir yiyeceği ya da içeceği sevmek gibi, bir yiyeceğin içecekle uyumunu sevmek de kişisel tercihtir. Hepimizin tat eşikleri birbirinden farklıdır. Dolayısıyla tercihlerimiz, beğenilerimiz de farklılık gösterir. Bamyayı hiç sevmeyen insanlar olduğu gibi, çok sevenler de vardır. Rakının yanında karidesi sevmeyenler

olduğu gibi, sevenler de vardır. Yemek-rakı uyumu da damak tadına göre değişir.

Aynı yemeğe bir kişi tuz ya da acı eklerken bir diğeri ikisini de eklemeden keyifle yiyebilir. Kimi rakıyı sek içerken bazısı bire bir, bazısı bire iki sulandırarak içebilir.

Anason ve alkol

Rakı-yemek uyumuna bir mantık oturmaya çalışırken iki önemli konu çıkıyor karşımıza: Anason miktarı ve alkol miktarı. Bazı rakıların anason ve alkol oranı daha yüksek ya da daha düşük olabilir. Her alkol oranının taşıyabileceği, lezzeti dengeleyebileceği bir anason miktarı vardır. Bu oran üretim sırasında rakı üreticileri ve ustaları tarafından belirlenir.

Unutmamak gerekir ki, rakıya üretim sırasında şeker eklenmiş olsun (ki bu litrede sadece 1 küp şekerdir ve damakta ayırt edilmesi imkânsızdır) ya da olmasın, rakı her zaman tatlı hissedilir. Çünkü anason şekerden 13 kat daha fazla tatlı hissiyatı verir. Bunu kendiniz de bir anason tohumunu çiğneyerek deneyebilirsiniz.

Şarap-yemek uyumunu denerken her ikisini damakta bir araya getirip birlikte tüketmek dengeyi anlamaya yardımcı olsa da rakıda durum biraz farklı. Rakıyı yudumlayıp yuttuktan sonra mezeden bir lokma almak çok daha iyi sonuç veriyor.

Rakının su ile seyreltilmesi

Anasonun da alkolün de damakta bıraktığı etki suyla seyreltme oranına göre değişir. Yani rakıyı susuz %45 alkolle içtiğinizde, anason aroması daha az belirgin, alkol çok önde hissedilirken, bire bir sulandırdığınızda alkol %22,5'lara düşer ve tat yumuşar, anason belirginleşir.

Rakının ve suyun soğukluğuna göre anasonun hissedilmesi de farklılaşır. Çok soğuk içilen, buz katılan rakılarda anason kokusu yeterince hissedilmez. Çünkü bütün kokuların çözünürlükleri farklıdır. Bu nedenle anasonu oluşturan önemli bileşenlerden olan anetol ve estragol rakı ile ideal soğukluktaki su bire bir sulandırıldığında ortaya çıkar.

Uyum ve Denge

TDK Büyük Sözlük'te uyum şöyle tanımlanıyor: "Bir bütünün parçaları arasında bulunan uygunluk, ahenk." Bütünün bir parçasının diğerlerine göre daha baskın olmaması gerekir. Rakı ve meze uyumunda da aynı kural geçerli. Ne meze rakının ne de rakı mezenin önüne geçmeli. Birbirlerini baskılamamalı, tadını değiştirmemeli. Dengeli, ahenkli bir birliktelik olmalı.

Tuzluluk

Tuzu dengelemenin en güzel yolu tatlılıktır. Anasondan gelen tatlılık mezelerdeki tuzu dengeler. Örneğin beyaz peynir ve rakı mükemmel uyum sağlar. Çiroz, tuzlu sardalye, ançüez gibi mezelerin tüm rakılarla ve farklı sulandırma oranlarıyla uyum sağlaması da bu sebeptendir.

Tatlılık

Yemekteki tatlılık bazen kullanılan şekerden, bazen kullanılan baharat çeşidinden ya da pişirme tekniğinden kaynaklanır. Bu tatlılık anasondan gelen tatlılıkla uyum sağlar. Bu nedenle rakının yanında kavun, şeftali, elma gibi tatlı meyveler doğal eşlikçidir.

Fasulye, nohut gibi baklagillerden gelen tatlılık da anasonla dengelenir. Dolmalara ve topik gibi mezelere eklenen tarçın, yenibahar, kuşüzümü de tatlı hissiyatını artırıcı özelliğe sahiptir. Bu tip mezeler yüksek alkollü ve yüksek anasonlu rakılarla en iyi uyumu yakalar.

Aromatik / füme

Anasonun aromasını benzer aromalarla da dengeleyebiliriz. Aynı familyadan olan dereotu, maydanoz, rezene, kimyon, tarhun, kereviz, havuç, kişniş gibi ot ve sebzeler doğal olarak uyum sağlarlar. Yani zeytinyağlı rezene, yoğurtlu havuç, zeytinyağlı kerevizin rakıyla iyi uyum sağlaması da cacığa dereotu, pilakiye maydanoz konması da tesadüfi değildir.

İsli, füme tatlar ise (çok baskın olmamak kaydıyla), yüksek anasonlu rakılarla iyi bir denge yakalar. İsli kuru et, isli çerkes ya da abaza peyniri bu tip mezelere örnek olarak verilebilir.

Asidite

Rakıda asidite yoktur. Ama yemeklerdeki asiditeyi yani ekşiliği dengeleyebilecek anason vardır. Yine anasondan gelen tatlılık yiyeceklerdeki ekşiliğin dengelenmesini sağlar. Taze keçi peyniri, yoğurt ve yoğurtlu mezeler, limon ve sirke içeren yiyecekler yüksek anasonlu rakılarla iyi uyum sağlar.

Umami

Bilimsel olarak 20. yüzyılın başında Japon bilimci Prof. Kikunae Ikeda tarafından tanımlanmıştır. Nasıl şeker bir yiyeceğin tatlı olmasını sağlıyorsa, glutamik asit ve türevleri de umami olmasını sağlar. Bu tadı tanımlamak yazık ki tuzlu, tatlı ya da acı demek kadar kolay değil.

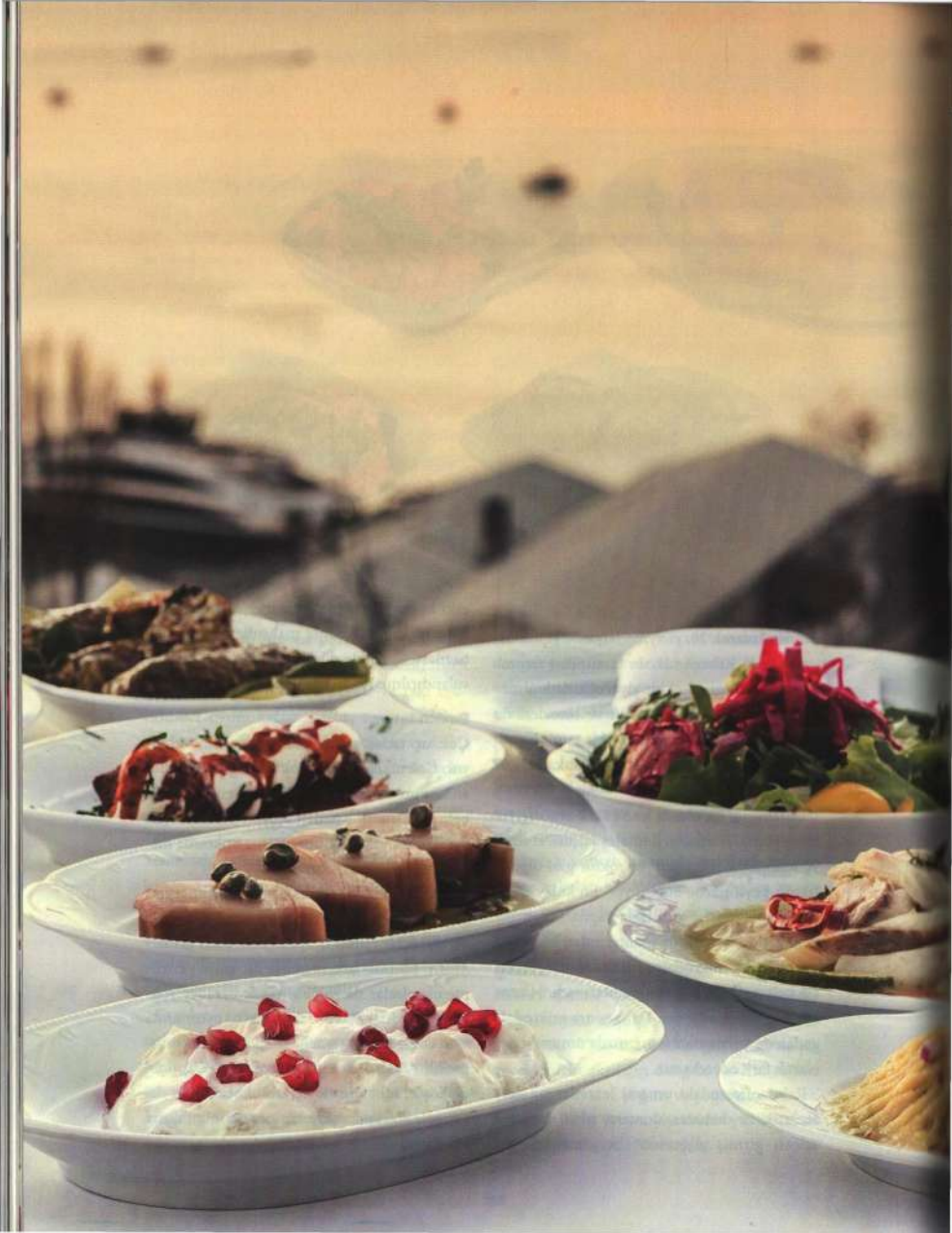
Umami ile ilk olarak anne sütü aracılığıyla tanışıyoruz. Domates, domates salçası, et suyu ve mantarda, parmesan ve rokfor gibi olgunlaşmış peynirlerde bulunuyor. En kolay anlaşılma yöntemi ise mantarla yapılan basit bir deney. İki adet kültür mantarından birini 30 saniye kadar mikrodalga fırında pişirin, diğeri çiğ kalsın. Önce çiğ olan mantarı tadın, burada umami hissedilmez. Daha sonra mikrodalgadan çıkan mantarı tattığınızda umamiyi net olarak fark edeceksiniz.

Rakı sofrasındaki umami lezzetler ne derseniz; içine domates, domates sosu, domates salçası girmiş yiyecekler, bergama tulumu, eski kaşar gibi olgun peynirler, fırın / ızgara mantar, kabuklu deniz mahsulleri bunlardan bazıları. Özellikle düşük alkollü (yani bire iki sulandırılmış) rakılarla uyum sağlarlar.

Baskın tatlar

Çok uç tatlar rakıyı olumsuz yönde etkiliyor. Çok acı, çok tatlı, çok tuzlu gibi lezzetler anasonun daha az hissedilmesine ve alkolün belirginleşmesine neden oluyor. Özellikle çok acı alkolün yakıcılığının da aşırı miktarda hissedilmesine neden oluyor.

Özetle tüm bu yazdıklarımızdan anlaşılacağı gibi gerçekten rakı sofrasındaki hiçbir meze, hiçbir eşlikçi oraya tesadüf eseri gelmemiştir. Bilimsel araştırmayla bir araya getirilmemiş olsalar da zaman içinde beraber yoğrulmuşlardır. Zaten içki-yemek uyumunda aynı coğrafyanın yemeği ve içkisinin mükemmellik yakaladığını görüyoruz. Bu şarap için de böyle, bira için de ve tabii ki rakı için de. Çilingir sofranız mezesiz, mezeleriniz rakısız kalmasın!



TEMEL MEZELER

Hayatın özeti

"Sakın geç kalma erken gel." Meyhane hayatın merkezinde olmalı, öyle ele alınmalı. Masada günün özeti geçilmeli, sofradan kalkarken de insanın derdi tasası kalmamalı.

Benim eski meyhanelerim

Ben Büyükdere doğumluyum. Boğaz'ın en renkli sakinlerini barındıran muhitlerden biriydi. Hal böyle olunca insanlar bol bol yiyip içmeyi, bir araya gelmeyi severdi. Benim büyüdüğüm bu yaşam kokan yerde küçük küçük semt meyhaneleri vardı. 1960'lardan başlayarak 1970'lerin sonuna kadar, yani çocukluğumdan gençliğime dek, hatırladığım en az on semt meyhanesi sayabilirim. Bu meyhanelerin çoğunu azınlıklar işletir, aile fertlerinden en az iki kişiyi kendi meyhanelerinde çalıştırırlardı. Hem ekonomik açıdan kârda olurlardı hem de dükkânı gözetmek daha kolay olurdu. Bu durum müşteriyle olan samimiyeti de pekiştirirdi. İşte tam bu yüzden kendi sofra geleneklerini ve tatlarını bu naif aile işletmelerinde birebir yansıtırlardı.

50 sene öncesinde semt meyhanesi dediğimiz yerlere sadece erkekler giderdi, bir nevi kahvehane gibi, bu işletmelerde erkek egemenliği hüküm sürerdi. Sonrasında kadınlar yavaş yavaş bu kültürün bir parçası olmaya başladı. İlk etapta müşteri değil, personeldiler; mutfakta meyhanecinin hanımı, kızı ya da annesi çalışırdı. Serviste de mutlaka ailenin erkek çocuklarından biri dururdu. Babaannem bu meyhanelere ilk giren kadınlardan biriymiş, yıllar sonra da bir kadın olarak ben girdim. Hatta benim hatırladığım zamanlarda meyhane, sadece restoran olarak değil, vapurların arkasında, sahil kenarında, kısacası hızlıca birkaç meze ve içki alabileceğiniz her yerde karşınıza çıkabilirdi. Çocukluğumda Eminönü-Büyükdere vapurlarının arkasında çilingir sofraları serilir, yolcular, 1 saat 15 dakikalık yolculuk boyunca biraz peynir biraz helvayla içkilerini içerdi. Haliyle meyhanede aranan samimiyet her yerdeydi.

İlk bilinen rakı-meze kültürü

Tarihin hakkını tarihçiler verir, ancak benim bildiğim kadarıyla İstanbul'a yerleşen meyhane kültürü limanlardan gelir. Cenevizlilerin zamanından gelen bir gelenek bu. İstanbul'un liman şehri olması sebebiyle birçok denizci cebindeki parayla meyhanelere bir şeyler içmeye, bazen geceyi biriyle geçirmeye gelirmiş. Bu bahsettiğim yerleri şimdinin meyhaneleriyle kıyaslamak pek mümkün değil. Buraların mey-hane olduğu kesin, ancak bugünkü gibi henüz oturmuş bir meyhane-restoran kültürü yok. Maksat, hızlıca bir şeyler yiyip içip günün yorgunluğunu atmak. Örneğin eski meyhanelerden Pano vardı; buzdolabının üstünde duran haşlanmış yumurta ve patates, bir de kornişon salatalık turşusu servis edilir, yanına da koca bir şişe içki verilirdi. "Kurması basit, yenmesi basit" bir mantığı vardı meyhanelerin. Sonrasında bu mezeler artırıldı, masalar büyüdü, hatta mezesi bol olana "masası zengin" dendi.

Daha sonra bu ağızdan ağıza dolaşa dolaşa *çilingir sofrası* konseptine dönüşüverdi. "Çilingir sofrası" lafının arkasında birkaç rivayet var. En çok bilinenlerden biri şu: Osmanlı döneminde padişahtan önce yemekleri tadan insana *çeşnigir*, yani çeşnicibaşı denirmiş. Bu kişi her yemeği küçük tabaklardan tadar ve onaylarmış. Bu Farsça asıllı kelime yıllar içinde *çilingir* şekline evrilmiş. Böylece çeşnicibaşının sofrası, çilingir sofrası olmuş. Bir diğer rivayetse daha yakın zamandan; çilingir sofrası adını her insanın kapısını kolaylıkla açmasından almış. Rakısını içen içtikçe açılır, her şeyini ortaya dökermiş. İşte tam bu yüzden şerefe denilerek kadehlerin çınlatıldığı sofra aslında çilingir görevi görürmüş. Çilingir sofrasının bana yaptığı çağrışımsa kolay kurulan bir içki masası olması; fazla tabak çanak gerektirmeden, günün içinde küçük bir an taşımasıdır.

Kültürlere göre meyhaneler

Meyhaneleri birbirinden ayırmak eskisi kadar mümkün değil, keza günümüzde meyhane kültürleri iç içe girdi. Azınlıkların bazıları meyhanelerini kapattı, bazıları aile işletmelerini başkalarına devretti, bazılarıysa dük-

Asmalı Cavit, Asmalımescit, İstanbul. Fotoğraf: Sabah Yıldırım

Agora Meyhanesi, İstanbul. Fotoğraf: Mekanın arşivinden

kânları açık tutsa da aile büyükleri gibi sahip çıkamadı. Hal böyle olunca birçok meyhane öz dokusunu kaybetti. Ancak ne olursa olsun meyhane denince halen akla ilk etapta iki kültür gelir: Ermeni meyhanesi ve Rum meyhanesi.

Ermeni ailelerin meyhanelerinde mutlaka tencere yemekleri bulunur, bu nedenle meze varyasyonları daha fazla olur. Rumlarınsa mezelerinden ziyade işletmecilikleri ön plandadır. Garsonluğu ve servisi çok iyi bilirler. Her ne kadar meyhane kültürünün arkasında bu iki azınlık mutfağı yatsa da Yahudi mutfağı gibi diğer kültürlerin de bu meyhanelerde etkisi çoktur. Nitekim İstanbul'un kozmopolit yapısından ötürü bu meyhaneler birbirinden ayrılamaz, fakat mutlaka kendi miraslarını taşıyan tatlar barındırırlar. Mesela Ermeni ailenin meyhanesine giderseniz topik ve Ermeni usulü pilakiyi mutlaka bulursunuz. Rum ailenin meyhanesindeyse tarama, yalancı dolma, çiroz ve sarmısaklı köfte bulacağınızı bilirsiniz.

Saydığım hakiki azınlık meyhaneleri dışında diğer tüm meyhanelerin ortak mezeleri birbirine benzer. Masada lakerda, turşu, Edirne beyaz peyniri, kavun, fava, pilaki gibi karbonhidratlı bir meze, mevsiminde güzel bir pastırma (kâğıtta pişeninden), sarmısaklı yoğurtlu veya domates soslu turfanda patlıcan ve biber kızartması mutlaka bulunur. Pek inanmayacaksınız ama bazen de Rus salatası –kimine göre Amerikan salatası– çıkar karşınıza.

Bir de tarihin eskittiği meyhane gelenekleri vardır. Mesela eskiden sokak satıcıları kollarına yayvan sepetleri takıp incir yapraklarının üzerinde yeşil erik, çağla, buzlu badem, taze ceviz satardı. Bunlar masaya "meze" olurdu. Bir de kapıdan geçen balıkçıdan alınan, neredeyse canlı diyebileceğimiz kadar taze küçük balıklar tava yapılıp sipariş vermeseniz bile ikram olarak birer ikişer tabaklarınıza bırakılırdı. Şimdilerde pek olmasa da mutlaka güzel bir arnavutciğeri, beyaz peynirli maydanozlu sigara veya muska böreği, damağa vuran eski kaşarı bol patates kroket de ciddi anlamda rağbet görürdü.

Buselik Meyhane, Anadolu Hisarı, İstanbul.
Fotoğraf: Sabah Yıldırım

Eskilerin meyhaneleri yemekten ziyade içmek üzerine kuruluydu. Öyle tıka basa yemek yemek yoktu, maksat sohbeti körükleyecek içkiyi içmekti; birkaç kadeh içip günün özetini paylaşmaktı. "Balık kafasıyla bir şişe rakı içerdik," diye bir laf vardır. Rivayetler çoktur, ama benim üç istavrit, bir elmayla bir büyük rakı bitiren tanıdıklarım var. O zamanlar her malzeme bu kadar bol ve erişilebilir değildi; hepsinin mevsimi beklenirdi. "Turfanda" kavramı vardı, manava domates ve salatalık düştüğü zaman sıraya girilirdi. Onu meyhanede masaya koydukları zaman çok rağbet görürdü. Tabii tüm bunlar herkeste bir coşku uyandırırdı.

Meyhanede rakı ve kadehi

Meyhanelerin biriciği rakı çok mütevazı bir içkidir. Biraz kuru nohutla, leblebiyle de içilebilir, iyi bir deniz mahsulüyle de. Dünyada bu kadar geniş bir yelpazeye sahip başka içki yoktur. Belki bu nedenle mezelerle rakının altını kolayca doldurabiliyoruz. Sirkelileri de kaldırır, salamurayı da kaldırır, ete de iyi gider, balığa da. Şimdilerde yemekler arasında olduğu gibi, rakılar arasında da büyük bir rekabet var. Haliyle bu durum rakı kültüründeki yeni arayışları fazlalaştırıyor. Günümüzde eski ya da yeni birçok marka farklı rakılar üretmeye ağırlık veriyor. Bana sorarsanız rakının kalitesi birçok unsura dayandığı gibi, kişiden kişiye farklılık gösterebilir. Her meyhanede yıllarca içtiği rakıdan asla şaşmayan bir müdavim grubu vardır. Seçtikleri rakı onlar için bir simgedir, hatta ben bunu takım tutmaya benzetirim, işin içinde biraz fanatizm de barınır.

Rakı kadehlerine gelirsek; zaman içinde onların da değişim yaşadığından bahsedebiliriz. Önceleri küçük rakı kadehleri kullanılırken şimdilerde rakı kadehi "limonata bardağı" denilen bardaklara evrildi. Ki zamanında sulu bile içilse büyük bardaklarda içilmezdi. O zamanın rakı kadehleri geçmiş dönemlerde şerbet bardağı olarak da kullanılırdı. Osmanlı döneminde bunlara "leylek boynu" ya da "bâde kadehi" denirdi. Yine başka bir kadeh türü olan "yüksük" de kullanılırdı. Bunun dışında bir de tezgâh başında kullanılan "tek" kadehi bulunurdu. Bunlar dublenin yarısıydı. Bazı meyhanelerde çay bardağında rakı görmemizin sebebi de budur.

Vitrin dolapları

Meyhanelerin vitrin dolapları meşhurdur. Eskiden beri mezeler genelde bombe camlı ve mutfakla salonu sınırlayan büyük beyaz buzdolaplarında sergilenir. Bu dolaplar müşterinin iştahını açması için her daim düzenli tutulur. Vitrin sisteminin ilk çıkış sebebi o gün ne yiyeceğine karar verip gelen müşterilere dahi fazladan birkaç meze daha satmak olabilir. Örneğin o gün 10 lira harcayacağını düşünen bir müşteriye görsel bir şov yaparak 12 liralık meze satmak gibi... Beni ziyadesiyle etkilemiş olmalı ki, Türkbükü'nde açtığımız ilk Giritli meyhaneme hemen bir vitrin dolap almıştım. Kocaman bir dolaptı, uzun uzun rafları, mezeleri aydınlatan ışıkları vardı. Bahsettiğim bu

dolaplar günümüzde halen kullanılır. Öyle ki, meyhanenin büyüklüğüne göre bu buzdolaplarının boyutu ve modeli değişebilir.

Zamanın semt meyhanelerinin küçüklüğünden ötürü bu büyük dolaplara yer vermek zor olurdu. Bir de o zamanlar bombe camlı dolaplar zor bulunurdu. Bunun yerine meze çeşitleri tahta tepsilerde albenili bir şekilde garson tarafından masaya getirilir ve tepsiden seçim yapılırdı.

Şehir meyhanelerindeyse mutfak arka bölümde kaldığı için cam vitrinli dolap pek tercih edilmezdi. Menü kartları sadece meyhaneler ilk açıldıkları zaman yasal izin almak için basılırdı, yoksa hep tepsi usulü ya da dolaptan seçilerek sipariş verilirdi.

Masa başları: Aralar ve analar

Meyhane mezeleri bölgelere göre değişkenlik gösterir. Örneğin biz Giritli'de taratoru Rumların *skordalia*'sı gibi yaparız; cevizi ekmek içiyle ezip içine biraz sirke ve sarmısak koyarız. Antakya'ya giderseniz aynı taratoru tahin ve limonla yaparlar. O yüzden her bölgenin ayrı bir meyhane mutfağı olur, sadece tarator deyip geçemeyiz.

Meyhanelerin olmazsa olmazları vardır. Bunların ilki en az bir *tuzlu balık* çıkarmaktır. Masada ya lakerda bulunur ya da çiroz. Ancak çiroz uskumrudan yapılmalıdır, diğer balıklardan yapılırsa bir anlamı kalmaz. İstanbul'u ele alacak olursak her meyhanede bir *peynir* vardır. Edirne peyniri sonradan Ezine peyniri olmuştur.

Dolmalar ve sarmalar konusuna gelecek olursak meyhane kültüründe dolmayı ikiye ayırırım. Biri İstanbulluların bildiği çamfıstığı, üzümü, baharı, tarçını bol, pirinci kavrularak pişmiş, "Ermeni usulü" denen dolmadır; 1 kilo pirince 5 kilo soğan kullanılır. Bir de Yunanların "dolmades" dediği, bizim kültürümüzde yalancı dolma diye geçen çeşit vardır. Bu dolmada pirinç kavrulmaz ve gevşek sarılır. Bu dolma Ege'de aynı içle hazırlanır, ancak çok daha ince sarılır.

Börekler ve kızartmalar rakı sofrasında mutlaka bulunur. Rakı çok fazla suyla içilen bir içki olduğu için mideyi bastırmak adına kızartılmış böreklere yer verilir. Kızartmalar da aynı şekilde rakının ağırlığını dengelesin diye önerilir. Eski adıyla Rus, şimdiki adıyla Amerikan salatasının servis edilme nedeni de bu bahsettiğim yüksek yağ oranıdır. Bunlar yoksa mutlaka ciğer, kibrit patates ya da meyhane köftesi servis edilir. Sonrasında belki bir iki kızarmış balık yenir.

Bakliyat olarak fava ve pilaki masada mutlaka olur. İkisi de aslına yakışır şekilde pişirilmelidir. Doğru tarif doğru malzemeyle birleşmelidir, zira tarifin hakkını verebilmek için her daim orijinal malzemeler kullanılmalıdır. Yoksa tarifler yıllar içinde yozlaşır ve gelenekselliğini kaybeder.

Rakının yanında *turşular* yani tuzlular da kızartmalar kadar gereklidir. Ekşi ya da yağlı yemeklerin üzerine anasonlu, şekerli rakıyı içmek damaktaki tatları dengeler. Ancak meyhanedeki turşular ev yapımı olmalıdır. Yapılamıyorsa ev turşusu yapan birinden alınır. Bu turşular bol sarmısak, kaya tuzu ve limon suyuyla kurulur; yazın salatalık turşusu, kışın lahana turşusu servis edilir.

Sebzelerden gidecek olursak; meyhanede patlıcan salatası genelde közlenmiş patlıcanla yapılır. Mevsiminde biber ve patlıcan kızartması servis edilir. Toprak kokan pancarın buz gibi turşusu servis edilir.

Bir de kimsenin bilmediği "saksağan beyni" vardır. Süzme yoğurdu zeytinyağıyla çırpıp kabartırsınız, sonra da isterseniz sarmısak koyarsınız. Fakat bunun için iyi bir yoğurt şarttır, yoksa öyle bir yoğurt mezesi pek servis edilmez.

Eski meyhanelerde ana yemek yoktur. Ortaya gelen yemekler olsa da hepsi paylaşmalıktır; kimsenin kendine ait tabağı olmaz. Meyhanede sunum ön planda olmaz, ancak ben kırmızı ya da renkli mezeleri masanın ortasına koymaya çalışırım. Bu renkler bana göre iştah açıcı olurlar.

Giritli ve meyhane kültürü

Benim meyhane felsefemi anlatan her şey Giritli'de mevcut. Giritli bir semt meyhanesi. Semt meyhanesi dendiğinde sadece semt civarında yaşayanlar gelmiyor artık, her semtten geliyorlar. Peki, semt meyhanesi ne demek? İnsanların ne yiyeceğini, ne içeceğini ve her şeyden önemlisi ne ödeyeceğini bilerek geldikleri yer demek. Semt meyhaneleri yaşamın döndüğü yer; hayatın özeti demek. Tüm esnafın akşam vakitlerinde buluşması, günün Z raporunun kesilmesi, varsa derdinin, yoksa keyfinin konuşulduğu yer demek. Keza meyhaneler insanlara ait olduğu için, semt meyhanelerinde size müşteri sahip çıkar, siz de aynı şekilde müşteriye sahip çıkarsınız; dertler, sevinçler, hisler ortaktır. Müdavimlik karşılıklı bir alışveriş haline gelir.

Giritli'nin meyhane jargonu

Ara kahvesi: Kahve ya yemeğin sonunda hazım için servis edilir ya da "kafa yıkama" kahvesi olarak fazla kaçırılmışsa içilir. Hazım için içilen kahvenin yanında zümrüt yeşili nane likörü vermek âdettir.

Litrelik / 70'lik: Müşterilerin ne kadar içeceğini kestirmeye çalıştığımız bir tür tahmin oyunudur.

Giritli Yeni Nesil Meyhane Cankurtaran, İstanbul. Fotoğraf: Mekanın arşivinden

Bombacı: Bir grupta masanın tüm siparişlerini veren, garsonla doğrudan muhatap olan, aynı zamanda "halay başı" olarak bilinen, masanın en başında oturan bilirkişiye "bombacı" deriz.

Meyhanelerin modernleşmesi

Günümüzde büyüyen yemek sektörüyle birlikte içki arka plana, yemekse ön plana geçiyor. Haliyle bu da rekabeti artırıyor. Doğru yemek, düzgün yemek iyi bir meyhanenin olmazsa olmazlarından sayılıyor. Her ne kadar yemeğe olan talep artsa da, rekabetin keskinliğinden ötürü bazı yemekler özgünlüğünü yitiriyor. Günümüzün hızlı bıkıp tüketme rahatsızlığı meyhaneleri de etkiliyor. Hal böyle olunca hem geleneksellikten uzaklaşmış oluyoruz hem de yüzlerce yıllık birikimle oluşturulmuş bu kültürü kaybetmeye başlıyoruz. Örneğin usulüne göre pişmiş, hafif helmelenmiş pilakiyi, salçalı suda yüzen lezzetsiz fasulyelere dönüştürüyoruz. Bunu kabul etmiyorum; ticari kaygıların hiçbiri yıllardır yaşayan bu kültürün önüne geçmemeli.

Meyhaneciler olarak görevimiz; gördüğümüz ve bize miras olarak bırakılmış bu sofraları hak ettikleri şekilde ve değerde kurmak olmalı. Yeni meyhaneci adaylarını da bu yolda kalmaları için ikna ve telkin etmeliyiz.

Ayşe Şensılay'a göre Meyhanecinin Mezeleri

TARAMA

250 gram sazan balığı yumurtası
1 su bardağı yarı yarıya ayçiçeği yağı ve riviera tipi zeytinyağı
1 limonun suyu

Malzemesi oldukça az olan bu mezeyi yapmak çokça kol kuvveti ve sabır ister.

Yağ karışımınızı yarım saat buzdolabında bekletin. İşe balık yumurtalarının üstündeki ince zarı temizlemekle başlayın. Özellikle yaz aylarında bozulmaması için çokça tuz kullanılacağından balık yumurtalarını yarım saat suda bekletin. Sonra iyice kurulayıp tüm suyunu alın.

Yumurtaları derin bir kâseye veya varsa mayonez tenceresine alın. Buzdolabında beklemiş soğuk yağ karışımını ince ince akıtarak bir çırpma teliyle hızlıca yumurtalara yedirin. Tarama tele sarıp sertleşmeye başlayınca limon suyunu ekleyin. Limon suyu taramanın rengini beyazlaştırır, merak etmeyin. Tadına bakın ve damak zevkinize göre az geliyorsa biraz daha limon suyu ekleyin. Hazır olan taramayı en az yarım saat buzdolabında bekletip öyle servis yapmanızı tavsiye ederim.

FASULYE PİLAKİSİ

1 kg tercihen Bombay fasulye, yoksa en iri boydan kuru fasulye
1 su bardağı zeytinyağı
3 büyük kuru soğan, iri küp doğranmış
1 baş sarmısak, diş halinde soyulmuş
1 küçük kelle kereviz, küp doğranmış
2-3 adet çubuk tarçın, yoksa 2 çay kaşığı toz tarçın
Tuz
Tozşeker
2-3 su bardağı sıcak su

Her meyhanede bulunan veya bulunması gereken mezelerden biri olan pilakinin farklı çeşitleri olur. Tarifini verdiğim Ermeni usulüdür.

Fasulyeyi bir gece önceden ıslatın ve ertesi sabah yeni su koyarak haşlayın. Soğan ve sarmısağı zeytinyağında pembeleştirin. Ardından kerevizi ekleyip hafifçe çevirin. Tarçın çubuklarını da ilave edip bir süre daha kavurun. Önce fasulyeyi, daha sonra üstünü örtecek kadar sıcak suyu ekleyip tuzu ve şekeri ilave edin. Tencereyi kapağı kapalı bir şekilde kaynamaya bırakın. Suyunu çekmeye başlayınca ateşi çok kısık hale getirin ve yine suyunu çekene kadar pişirmeye devam edin. İmkânınız varsa altını kapattıktan sonra bir süre de mangal kenarında bekletip helmelenmesini sağlayın.

ERMENİ USULÜ LAHANA DOLMASI

1 büyük gevşek lahana
2,5 kg soğan
1/2 kg pirinç
2,5 su bardağı zeytinyağı
100 gr çamfıstığı
50 gr kuşüzümü, suda bekletilmiş
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı yenibahar
3 su bardağı sıcak su
Tuz
Tozşeker

Ermeni usulü dolma deyince bu oranı unutmayın: 1 kilo pirince 5 kilo soğan. Bu dolmaya İstanbul'da istenirse midye de eklenir.

Soğanı ufak küpler halinde doğrayın ve tencerede kısık ateşte çevirin. Suyunu bırakırsa altını biraz açıp kavurun. Suyunu çekince iki bardak zeytinyağını ekleyip iyice kavurun. Sonrasında baharatı ve çamfıstığını ekleyip kavurmaya devam edin. Yıkanmış pirinci, tuzu ve şekeri ilave edip pirinç taneleri cam gibi görünene dek kavurun. Kuşüzümünü ekleyip altını kapatarak dinlenmeye alın.

Lahananın kökünü ve ortasındaki kalın damarlı kısmını oyarak çıkarın. Yapraklar yumuşayıp birbirinden ayrılacak hale gelene kadar haşlayın. Süzgeç yardımıyla suyunu süzün. Yaprakların ortasına hazırladığınız iç harçtan bir kaşık koyup çok sıkı olmayacak şekilde sarın. Tencerenin altına lahananın sert yapraklarını serin ve dolmaları üstüne yerleştirin. Tencereye sıcak su ve kalan zeytinyağını ekleyip hafif harlı ateşe koyun. Kaynamaya başlayınca altını iyice kısıp suyunu tamamen çekene dek pişirin. Tencereyi ateşten alınca bir tepsi içinde ağzı kapalı olarak ters çevirin ve bu şekilde soğumaya bırakın. İyice soğuduktan sonra tencereyi tekrar çevirip dolmaları boşaltın. Bunu yapmamızın sebebi tencerenin altındaki yağın süzülüp üst katmanlara ulaşması ve tüm dolmaların aynı kıvamda olmasıdır.

RUM USULÜ YALANCI DOLMA

1/2 kg taze asma yaprağı
1 kg pirinç
2 kg kuru soğan
3 demet taze soğan
2 demet dereotu
1 demet taze nane
1/2 kg ekşi yeşil erik
2,5 su bardağı zeytinyağı
Tuz
Tozşeker
2 su bardağı sıcak su

Bu dolma bahar aylarında ve yaz başında yapılır. Sonrasında yapılırsa salamura yapraktan olacağı ve ekşi yeşil erik bulunmayacağı için aynı lezzeti vermez.

Kuru soğanı küçük küpler halinde doğrayın. Bir tencerede az sulu kalana kadar pişirip ocaktan alın. İçine yıkanmış pirinci, ince kıyılmış yeşil malzemeyi, tuzu, şekeri ve 1,5 su bardağı zeytinyağını koyup iç harcını pişirmeden hazırlayın.

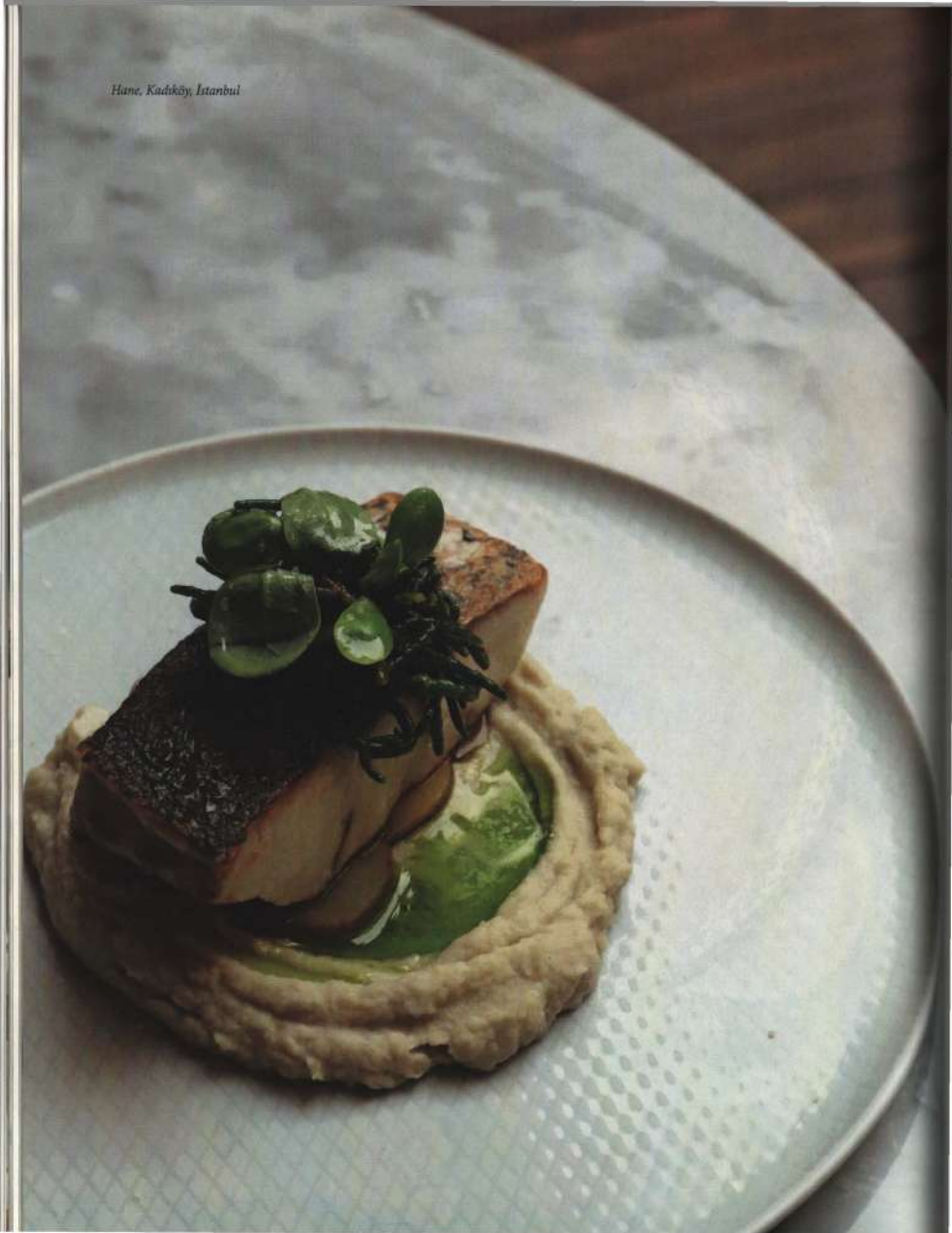
Yıkanmış asma yaprağını kaynar suya daldırıp çıkarın ve süzün. Yapraklar çok körpeyse bu işlemi yapmanıza gerek yok. Yaprakların orta yerine harcı koyun ve neredeyse kare olacak şekilde gevşekçe sarıp tencereye dizin. Aralarına ekşi yeşil erikleri koyun. Kalan zeytinyağını ve sıcak suyu ekleyip tencerenin kapağını yerleştirin. Kısık ateşte pişirin. Tencereyi ateşten alıp bir tepsiye ağzı kapalı şekilde ters çevirin ve soğumasını bekleyin.

FAVA

1/2 kg kuru bakla, kabuksuz
2 adet iri soğan
1 su bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı sirke
Tuz
Tozşeker
Sıcak su

Fava, Yunanistan'da Santorini adasında yetişen özel bir bakliyat türünün adı. Yapılış şekilleri aynı olsa da Türkiye'de kuru baklayla yapılmaktadır.

Baklayı akşamdan ıslatın. Sabah suyunu süzüp tanelerin üstüne çıkacak kadar yeni su ekleyip kaynatın. Yüzeyde biriken köpüğü atın. İrice doğradığınız soğanı, sirkeyi, zeytinyağını, tuzu ve şekeri ekleyerek pişirin. Suyunu çekince ocaktan alın. Tel süzgeçten geçirip soğumaya bırakın. Üzerine dereotu ve zeytinyağı dökerek, varsa kırmızı soğan ekleyerek servis edin.



Hane, Kadıköy, Istanbul

Melih Demirel

YENİ NESİL MEZELERE DAİR BİRKAÇ NOT

Uyum ve denge arayışı

Restoranlarda yaşanan değişimi anlaşılabilir ya da kabul edilebilir buluyorsak aynı durum meyhaneler için de geçerli olmalı. Değişim, gene restoranlardaki gibi zamana yayılmış olarak, günün koşulları, ihtiyaçları, beğenilerine göre, hatta belki de bunlar nedeniyle gerçekleşiyor. Bazen radikal sayılabilen bu değişim elbette işletmenin sadece fiziki dönüşümüyle ilgili değil ve onunla aynı ritimde yürümüyor. Meyhaneye ilişkin ne varsa yavaşça, neredeyse dikkatli olmayan bir gözün, kulağın, damağın fark edemeyeceği sakinlikle değişiyor ve bize de şaşkınlığı kalıyor: "Ne zaman oldu bütün bunlar?" Bazen de meyhaneyi var eden parametrelerin tümü göz açıp kapayana dek geçen bir sürede bambaşka bir hale bürünüyor. Yavaşça ya da bir anda olsun, menü de bu durumdan nasibini alıyor.

Meyhane menüsündeki değişimi sebeplerinden bağımsız düşünmek bizi kolayca konunun dışına atabilir. Bu nedenle öncelikle sebeplere bakmayı öneriyorum. Kırılmayı tetikleyen iki temel başlıktan söz edebiliriz: İklim değişimi ve kentleşme. Her ikisinin de soframızı doğrudan etkilediği apaçık ortada. Teknoloji destekli endüstriyel tarımın gelişmesi, küresel gıda pazarının büyümesi, ekolojik yıkıma yol açan ekonomik politikalarda ısrar edilmesi gibi çağdaş sorunlar iklim değişiminin hem sebebi hem sonucu olarak varlığını sürdürüyor. Hangisine öncelik vermek gerektiği ve her birinin içeriği üzerine ayrı bir tartışma yürütmek gerekir ki, o da bu yazının kapsamını aşar.

Yakın geçmişe dek her şeyin "mevsiminde" üretilip tüketildiği mutfaklar varken bugün zamandan bağımsız ürünler, yemekler dönemindeyiz, malum. Gören bir göz için, bu zamansızlık –niteliği bir kenara bırakırsak– sonsuz bir üretime olanak sağlıyor olsa da pek çok kaybı da beraberinde getiriyor. Arke-

olog ve gıda mühendisi Ahmet Uhri kentleşmenin ve hatta ucundaki kentsel dönüşümün yemek kültürüyle ilişkisini anlattığı bir yazısında bunu daha geniş bir çerçevede ele alır, ürünle birlikte kültürün de kaybolma sürecinden söz eder:

"Kaybolma tehlikesi altında olanlar sadece bitki ve hayvanlar değildir. Bu bitkilerle yapılan yemekler ve yeme içme kültürünün bir parçası olan eğlence kültürü ya da ritüelistik uygulamalar da tehlike altındadır. Örnek verecek olursak İstanbul'un farklı etnik kültürlerini bir arada barındıran Balat gibi bir semt kentsel dönüşümün kıskacı altındadır. Balat'ta kaybolmak üzere olan ya da dönüşerek ve mutenalaşarak yaşayan Agora Meyhanesi bir eğlence kültürünün sonuna gelindiğinin de göstergesidir. Ayrıca sadece Agora Meyhanesi değildir kaybolan; Musevi, Ortodoks Hıristiyan ve Müslüman kültürün bir arada yaşadığı bu semtte aynı anda var olabilen hamursuz, Paskalya çöreği ve aşure de ritüelistik niteliklerini kaybederek yani artık neden yapıldığı çok da sorgulanmadan, bir gelenek yerine biraz rütbe indirimiyle âdet haline gelerek uygulandığından folklorik öğeler olarak yaşamaya mecbur edilmektedir."[1]

Diğer yandan göz ardı etmemek gerekir ki; kentleşme gibi iklim değişikliği sorunu da yemek kültürümüzü, soframızı eksilten bir olgu. "Havaların ısınması" dediğimiz şey ekim zamanlarını kaydırdı. Tohum, fide hakkı olan zengin toprağın üzerinde değil artık; güneşi, yağmuru, karı ihtiyacı kadar alamıyor. Kısacası, değişen şartlar ürünün habitatında en iyi şekilde yetişmesine izin vermeyebiliyor. Elbette bunun da ucu gelip soframızın ortasına yerleşiyor. Ancak insan kendi eliyle yarattığı bu değişimin sonuçlarını tarihsel hafızasını da devreye sokup bugüne uygun şekle getiriyor. Bu "değişim sonuçlarını çağa uydurma" durumundan meze kültürümüz de payını alıyor.

Yeni nesil meze

İdeal bir formül, tam bir reçete, eksiksiz ve doğru bir tanım yapmanın pek de mümkün olmadığı bir adlandırmadır "yeni nesil meze." Çünkü henüz son halini almamış, devam eden bir süreçten söz ediyoruz. Şimdilik her meyhanenin kendinden bir şeylerle doldurmaya çalıştığı zengin ve renkli bir havuz gibi görünüyor. Bununla birlikte, evet, bir yandan kendi dünyasını da kurmakta. Onun da seçimleri, ısrarları, istekleri ve son haline gelmemiş olsa da kuralları var.

Peki "mezede yenilik" arayışında ortak kurallar var mı?

Bugün değişiklik yapılarak sunulan temel mezeler de sıfırdan üretilmiş olanlar da "yeni" olarak adlandırılabiliyor. Eğer mutfak, aşçı, tarifini iyi düzenleyemezse sürdürülebilirlik konusunda sorun yaşayabileceği gibi müşterisini de bu yeni tada ikna edemeyebilir. Bu nedenle; yeni mezenin her şeyden önce "ben yaptım oldu" anlayışından uzak, disiplinlerarası bir bilgiyle üretilmiş olması gerek. Örneğin; haydarinizi kızarmış *brioche* ekmeğine sürünce de yenilik yapmış sayılabilirsiniz, kurutulmuş salatalık tozu ve kızarmış nane kullanınca da. Önemli olan meyhane türünüze uygun, doğru tarifi seçmek ve seçtiğiniz tarifin reçetesini tat ve aroma dengesinden şaşmadan oluşturmak. Geniş çerçevedeki bir planlama ise menüye koyacağınız bu "yeni" mezenin sürdürülebilirliğini hesaplamaktır. Belki bunun mevsimlik ya da daha kısa bir dönem için hazırlanacak bir ürün olmasına karar verebilirsiniz.

Genel zeminde bir ortak kural arayışına cevap olarak; yeni mezeyi, yanında servis edilecek içkinin rakı olduğunu bilerek üretmek gerekir diyebiliriz. Tat ve aroma bakımından rakının yoğun profiline uygun bir ürün olmalıdır. Bu kural, temel mezelerin rakıyla ilk eşleştiği zamanlarda da geçerliydi.

İSLİ PALAMUT LAKERDA

2 adet palamut, iri ve yağlı
(fileto çıkartılmış, kılçıkları alınmış)
480 gram esmer şeker
360 gram deniz tuzu
2 yemek kaşığı kişniş tohumu
(kabaca kırılmış)
2 portakal kabuğu rendesi
200 gram talaş
1/2 litre zeytinyağı

Balıkları temizleyin. 12-18 saat buzlu suda kanlarını salması için bekletin. Sudan çıkarınca kurulayın. Talaşı bir tencerede alevlendirin, duman çıkmasını sağlayın ve balıkları bu dumanda 2 saat tütsüleyin. Makineniz varsa soğuk tütsüleme yaparak daha yoğun bir is tadı alabilirsiniz.

Şeker, tuz, kişniş tohumu ve portakal kabuğu rendesini harmanlayın. Balıkların altına ve üstüne bu karışımı eşit bir şekilde serpin. Balıkları en az 4 saat bu karışımda bekletin. Unutmayın ki, bu süre balıkların kalınlığına göre değişebilir. Balık kalınlaştıkça tuzun ete nüfuz edip işlemesi için gereken süre uzar. Bu sebeple bekletme süresini de buna göre belirlemek gerek.

Daha sonra, çok ince akan bir suyun altında balıkların fazla tuzunu alın ve peçete yardımı ile kurulayın. Kuruladığınız balıkları zeytinyağına gömün ve en az 24 saat bekletin. Bu, lakerdasını hemen tüketmek isteyenler için yeterli kabul edilebilecek minimum süredir. Daha sonra tüketmek isterseniz, 6 ay boyunca zeytinyağına gömülü olarak ve hava almayacak şekilde muhafaza edebilirsiniz.

Servisi:

150 gram yabanmersini
10-12 yaprak reyhan
(küçük yapraklar)
10-12 halka arpacık soğanı
(çok ince dilimlenmiş)
80 ml pirinç sirkesi
240 ml erken hasat zeytinyağı
50 ml frambuazlı kırmızı şarap sirkesi
1 tatlı kaşığı togarashi
(Japon baharat karışımı)

Sirkeyi ve zeytinyağını harmanlayın, tadına ve tuzuna bakın. Unutmayın ki, balıkta tuz baskın olacak, bu nedenle sosta tuzu az kullanın. Sosu hazırladıktan sonra iyice soğutun.

Balıkları zeytinyağından çıkarın, derisinden ve siyah etinden arındırıp bir parmak kalınlığında dilimleyin. Beyaz düz bir servis tabağına dizin. Soğuttuğunuz sosu üzerlerine gezdirin. Dilimlerin üstüne Japon baharat karışımından az az serpin. Yabanmersini tanelerini de ortadan ikiye kesip tabağa serpin. Çiğ arpacık soğanı dilimlerini de aralara üst üste gelmeyecek şekilde yerleştirin. Reyhan yapraklarıyla servis edin.

Alaf 2tek, Kuruçeşme, İstanbul.
Fotoğraf: Sabah Yıldırım

Nadide Meyhane, Şişli, İstanbul.
Fotoğraf: Sabah Yıldırım

Yeni bir meze üretirken...

Mezeleri "alınıp servis edilenler" ve "hazırlanıp servis edilenler" olarak kabaca ikiye ayırabiliriz. Örneğin leblebi, peynir, kavun vs. ilk gruba girer; olduğu gibi servis edersiniz. Doğru yerden alınmasını bir kenara bırakırsak, yapacağınız tek şey tabaklara koymaktır. İkinci grup ise mutfakta kendi hazırlayacaklarınızdan oluşur; humus, salata çeşitleri vs. gibi... Bir de turşu, çiroz ve lakerda gibi olanlar vardır ki, onları da ya mümkünse kendiniz yaparsınız ya da damak tadınıza, müşterinizin tercihine uygun biçimde özel olarak ürettirirsiniz. Tabii güvendiğiniz, üretim kalitesinden ve sürekliliğinden emin olduğunuz bir yerden de satın alabilirsiniz. Diğer bir deyişle, bu son gruba giren mezeleri iki ana gruptan birinde değerlendirmek mümkün.

Temel mezeler çoğu meyhanenin her dönem beğenilen, aranan, severek tüketilen ürünleridir. Bazıları üzerinde ufak değişiklikler yapmak da mümkündür. Örneğin malzemelerden birinin miktarını azaltır ya da artırabilir yahut malzeme listesinde değişiklik yapıp ikame ürün kullanabilirsiniz. Hatta pişirme yöntemlerinde uygun olabileceğini düşündüğünüz farklılıklara gidebilirsiniz. Ancak bazı mezeler vardır ki, doğaları gereği, en azından hazırlanışlarında herhangi bir değişiklik yapmak pek mümkün değildir. Lakerda bunlara güzel bir örnektir. Üstünde pek oynanamaz. Kanını almadan tuzlayayım diyemezsiniz ya da yapıp hemen ertesi gün servis etmenize olanak yoktur. En fazla sunum aşamasına bir yenilik katmanız mümkün olabilir. Bununla birlikte, bu sunum işleminde de değişmesi hoş karşılanmayacak kurallar vardır. Layığıyla hazırladığınız lakerdanızı beyaz soğanla servis ettiğinizi düşünün. Müşteriniz her şeyden önce şaşıracak ve hayal kırıklığına uğrayacaktır. Çünkü zamanında karar verilmiş bir uyum ve denge vardır lakerda ile mor / kırmızı so-

Ahali, Nişantaşı, İstanbul.
Fotoğraf: Sabah Yıldırım

ğan birlikteliğinde. Zeytinyağıyla ilişkilendirmek ise size kalmış.

Klasik veya yeni mezelerin hazırlığında her zaman mevsimi takip etmek gerekir. Ancak mevsimi bitse bile yok diyemediğiniz birkaç ürün elbette var. Patlıcan ve domates bunların başında geliyor. Patlıcanları mevsiminde közleyip sirkeli bir sosla kış için konservelemek lezzette süreklilik sağlayacaktır. Domates için de aynı şey geçerli. En lezzetli olduğu dönemde rendelenerek kaynatılıp şişelenirse bütün kış kullanılabilir. Turşular, lakerda, balık salamuraları, sebze konserveleri bu mantıkla mekân dahilinde üretilebilir.

Mevsimsellik ilkesi

Meyhane de dahil bütün mutfaklarımızda en önemli şeylerden biri mevsimsellik. Dünya en az ürünle maksimum lezzet trendine kapılmışken aslında bu toprakların mutfağı bu ilkeyi yüzyıllardır uygulamış. Mevsiminde olan en taze ürünler, minimum dokunuşla, şeklini çok değiştirmeden, birkaç yan ürünle birleştirilerek mezeler yaratılmış. Aklınıza birkaç meze getirip içeriğini düşündüğünüzde aslında bunu yaptığımızı anlarsınız. Biz de bu yöntemden uzaklaşmadık hiç. Hafta boyunca İstanbul'da kalan birkaç köylü pazarını takip edip menümüzü ona göre şekillendiriyoruz.

Aynı mevsimsellik menümüze giren balıklar için de geçerli. Yıl boyu karides kullanıyoruz, ancak mevsiminde ve en lezzetli olduğu dönemde tedarik edip temizleyip vakumlayarak donduruyoruz. Bunu sezon dışı fiyat dalgalanmalarından etkilenmemek için de yapıyoruz. Sardalyeden bir turşu yapacaksak, yazın, en yağlı döneminde tüm yıla yetecek kadar kurup o mevsimselliği geleneksel bir teknikle birleştiriyoruz. Her ne kadar hayranı olsak da menümüzde sadece bahar kuzusunun sakatatlarını kullanıp diğer mevsimlerde sakatata yer vermiyoruz. Birkaç kez mevsim dışında şikâyet alınca bunu düzenli bir kural haline getirdik. En çok talep gören sakatat, beyin söğüş. Birkaç farklı teknik denedik ve hep eleştirildik, artık klasik haşlama yönteminden vazgeçmiyoruz.

Doğrudan üreticiye ulaşmak

Şef olarak dikkat ettiğim bir diğer husus, üreticiyle arama mümkün olduğunca aracı sokmamak. Bu benim için ciddi bir maliyet avantajı sağlıyor, ama önemli olan bu değil, üreticinin o özel ürünü benim için üretmeye devam etmek istemesi. Bunu sağlamanın en sağlıklı yolu kazancı onlara aktarmak. Marmaris'ten dalak bal tedarik ediyoruz. Bu üreticiyle tanıştığımızda balını satamamaktan şikâyet ediyordu; şimdi tüm ürünü biz alıyoruz, o da bir sonraki yılın hasadını iple çekiyor. Birçok ürün var böyle doğrudan kaynağına inip satın aldığımız. Üreticiye motivasyon, mutfağımıza da destek oluyor; ayrıca güzel bir pazarlama unsuru oluşturuyor.

Klasikten vazgeçmeden yenilenmek

Eskiden menü yokmuş. Mevsiminde ne varsa o servis edilirmiş. Şimdiki misafirler menü istiyor, küçük bir kısmı kalkıp meze dolabına bakıyor. Meze satışlarına bakınca en çok tercih edilenlerin hâlâ klasikler ve bilinen tatlar olduğunu görüyoruz. Yeni nesil meyhanelerin yarattığı en büyük çekinceler; porsiyonun küçük olması, çok farklı bir lezzetle karşılaşma riski ve yaratacağı hayal kırıklığı. O yüzden hâlâ iyi bir haydari, klasiklerden köpoğlu ya da atom başı çeken mezeler. Bunlara ilaveten farklı ve ilgi çekici isimli mezeler merak uyandırabiliyor, ortaya karışık sipariş verilecekse bunlardan bir veya birkaçı tercih ediliyor. Örneğin "zıkkım", "mercimek dondurma", "kopanisti" bizim menümüzde bilinmeden sipariş verilen mezelerden.

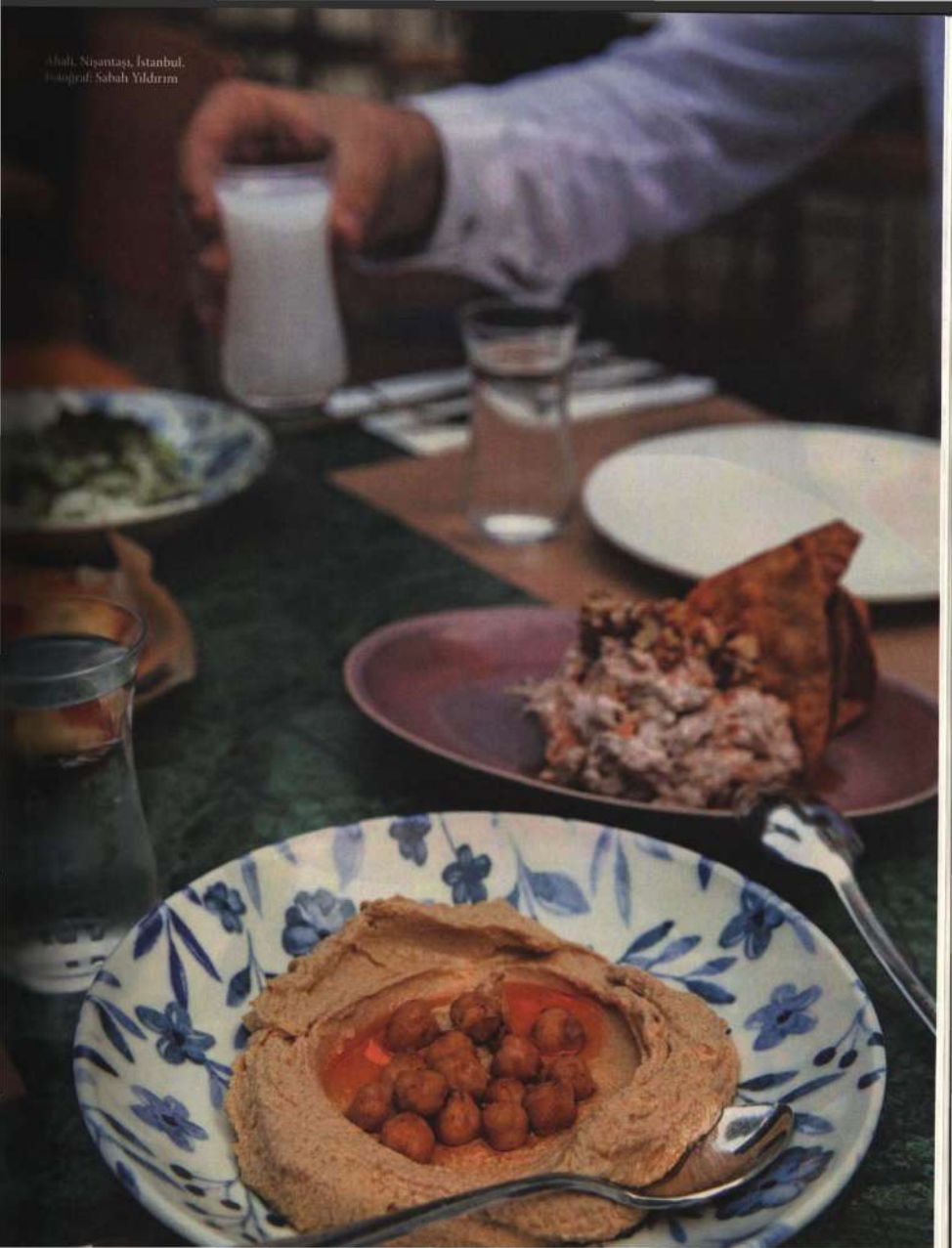
Yeni mezeleri müşteri demografisindeki değişim de getirdi diyebiliriz. Bizim misafirlerimizin sadece % 20-25'i 50 yaş ve üzeri müdavimlerden oluşuyor. Büyük bir kısım 30-45 yaş arası, beyaz yakalı çalışan insanlar. Eskiden olduğu gibi tek başına rakı içen de kalmadı. Misafirlerimizin % 40'lık kesimi baş başa oluyor rakı masasında. Geriye kalan kısım ise dört kişi ve üzeri gruplar halinde.

Aslında meyhane mutfağı da modernleşmeye, yenilenmeye açık olmalı ve klasik tekniklerden çok uzaklaşmadan menüsüyle serbestçe oynayabilmeli. Rakı sert, aromatik ve güçlü bir içecek. Yanındaki mezelerin bunu karşılaması gerekir ki, sofrada uyum ve denge olabilsin. Aroması yüksek, baharatı baskın, güçlü yeşillikler ile süslenmiş mezeleri tercih etmek doğru olur. Unvanını bileğinin hakkıyla almış, yeni nesil meze denilen çeşitler de bu hassasiyetlere uyum gösterenlerden çıkıyor.

[1] Ahmet Uhri, "Kentsel dönüşümün yeme içme kültüründeki yansımaları", *Metro Gastro*, sayı 79, 2015.

Rakı kuralları olan bir içkidir

Babam pek rakı içmezdi. Evde nadiren masa kurulurdu. Ona rağmen adabını çok iyi öğretmiştir bize. Dolayısıyla rakı her zaman kuralları olan bir içki olmuştur benim için. "Rakıyı adamakıllı, yolu yordamıyla için," derdi babam; "Rakı seni değil, sen rakıyı iç." Masada dördüncü dubleyi içtiğini hiç hatırlamam. Masadakiler ısrarcı davransa da o "üç kâfi" der bitirirdi akşamı. Hayatımda hiç sarhoş görmedim babamı. Masasında her şey konuşulurdu, ama asla münakaşa, ses yükseltme ya da başkasının sözünü kesme olmazdı. Yüksek sesle gülünmezdi. Her şeyin dozunda olduğu, diğerlerine saygı duyulan bir masaydı babamınki. Çok nadir görüştüğü arkadaşlarıyla meyhanede buluşurdu. Kutlama yemekleri meyhanede yapılırdı. Veda yemekleri de... Bir de mutlaka Müzeyyen Senar çalardı hep. Menü mü? Bir iki dilim peynir, kavun mutlaka, en fazla 3-4 meze. Ara sıcaklar bazen; ana yemeklerse yoktu benim küçüklüğümde. Neredeyse bir kaşık mezeyle tüm akşamı geçiren babam ve arkadaşlarını hep pinti sanmışımdır bu sebepten. Adabı buymuş oysa ki! Aynı şekilde, babamın rakı masasında yalnız oturduğunu da hiç bilmem. Mutlaka bir dostu olurdu yanında. Seyrek içiyor olsa da babam rakıyı hep kurallar dahilinde içmişti.



Ahali, Nişantaşı, İstanbul.
Fotoğraf: Sabah Yıldırım

MENÜ OLUŞTURMAK

Gökkuşağı sofrası

Meyhane

Apostol bu ne biçim meyhane
Tabağımda bir bulut
Kadehimde gökyüzü
Oktay Rifat [1]

Sanırım kitabın en kolay konusu bana denk geldi. Ya da en zoru, bilemiyorum. Bir meyhane için menü oluşturmak aslına bakarsanız çok kolay. Zamanında yazılmış kitapları açarsınız, hemen herkesin sözüne ehemmiyet verdiği üstatların yazılarını okursunuz ve anında yüzlerce maddelik bir liste çıkıverir. Peki, madem bu kadar kolay neden aynı zamanda en zoru diyorum? Bunu da açayım: Rakı dünyada uğruna koca bir sofra kurulan tek içkidir. Şarap yenecek yemeğe göre seçilirken rakıda ise durum tam tersidir. Yemek rakıya göre seçilir. Çeşniler her ne kadar bölgelere ve kişilere göre değişse de bu sofranın özünde 500 yıllık bir kültür vardır.

Rakı pek çok içkinin aksine yalnızlığı pek sevmez. Tahta bir kasa üzerinde kurulmuş mütevazı bir sofra, belki sadece beyaz peynir-kavun, mevsiminde çağla ve can erik, kimi zaman kallavi bir balık, bazen dumanı üstünde kebaplar ya da dört başı mamur bir meze sofrası. .. Olmadı, en azından üç-beş tane leblebi ister.

Çilingir sofrasında amaç doymak değildir. Çatalın ucuyla az az tatmak, masadaki her şeyi paylaşmak esastır. Aslında tam da burada içkili lokanta ve meyhane arasındaki en önemli farktan bahsetmek gerekir. Meyhanede, daha genel tabirle çilingir sofrasında, yemekler küçük tabaklarda ve herkesin paylaşması için ortaya servis edilir. İçkili lokantanın aksine, meyhanede tek ki-

şilik porsiyonlar görmek oldukça zordur. Bu ayrımdan üstat Reşad Ekrem Koçu, *Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri* adlı kitabının girişinde şöyle bahseder:

"Yakın geçmişe kadar meyhanelerinin şöhreti bütün Akdeniz memleketlerine yayılmış koca İstanbul'da meyhane kalmadı. İçkili lokantalar var ve içkili aşçı dükkânları var... Meyhaneye rakı ve şarap içmeye gidilir ve meze yenilir, yemek değil... Meze doyumluk değil, tadımlık olur ve çeşitli olur; siyah havyarından zeytine, istavrit balığından levreğe, ıstakozdan yengece, pavuryaya ve bir lokmacık şiş kebabından bıldırcın buduna... Rint akşamcının önüne tabaklar dizilir, o, iki üç yudum rakısı, şarabı için düşünmez ne yiyeceğini."[2]

Meze

Meyhane ve içkili lokanta arasındaki ayrıma göz attıktan sonra ikinci önemli soruya geliyoruz. Meze nedir? Farsçada tat, çeşni, tadım anlamına gelen meze, içkiye eşlik etmesi için ortaya küçük miktarlarda konulan ve paylaşılan tadımlık yiyecek çeşitlerinin tümünü ifade eder. Yani mezeden tadılacak veya çeşnisine bakılacak yiyecekleri anlarız; tanımı gereği tadımlık bir şeydir. Üstat Ahmet Rasim yemek ile meze arasındaki ayrımı çok net bir şekilde ortaya koyar: "Meze hiçbir zaman karın doyuracak yiyeceklerden değildir. Karın doyurmak ayrı bir zevktir."[3]

Meze konusunda, üstat İlhan Eksen'in tanımına da kulak vermek gerekir: "Mezede ana malzeme ya tek başına çiğ (söğüş salatalık, istiridye, kavun, erik, çağla vs. gibi) ya da doğal tat ve lezzeti kaybolmadan tek başına ve daha basit yöntemlerle pişirilmiş olarak (patlıcan kızartma, karides haşlama, biber közleme gibi) ya da diğer malzemelerle birlikte pişirilerek (fasulye pilaki, uskumru dolması, imambayıldı gibi) veya karıştırılarak (salatalar gibi)

Demeti Meyhanesi, Beyoğlu, İstanbul.
Fotoğraf: Sabah Yıldırım

hazırlanır, doyurmayacak kadar az miktarlarda tadımlık olarak içki masasında yerini alır."[4]

Tabii ki, meze kelimesinden bahsedip çilingir sofrasının kaynağına bakmamak olmaz. Rakı ile ilgili pek çok maddenin nefis bir şekilde açıklandığı *Rakı Ansiklopedisi* ilk kaynağımız: "Çeşni; yiyecek ve içeceğin hoş duyum veren niteliğidir. Çeşnici, çeşnicibaşı, çeşnigâr veya çeşnigir denen lezzet ustası tarafından ortaya çıkarılır. Yaygınlıkla benimsenmiş bir görüşe göre çilingir sofrası kavramı çeşnigir sofrası tabirinden gelir. Bu görüş kuvvetli temellere sahiptir. Çünkü çeşnigirin Osmanlı saray mutfağında üstlendiği görev, güçlü bir mecaz oluşturacak niteliktedir. Çeşnigirler padişaha pişirilen yemeklerin gözetim ve dağıtımından sorumluydu. Onların şefi konumundaki çeşnicibaşının başlıca görevlerinden biri de herhangi bir suikast girişimine karşı padişahın yiyeceği yemeği tadarak kontrol

Buselik Meyhane, Anadolu Hisarı, İstanbul.
Fotoğraf: Sabah Yıldırım

etmekti. Bu yüzden saraylarda, konaklarda çeşnicibaşının yemekleri tatması için yapılmış çeşnigir tabağı adı verilen küçük tabaklar vardı. Daha sonra halk tarafından da kullanılmaya başlanan bu tabaklardan kurulan sofraya çeşnigir sofrası dendi ve tabir dilsel evrim geçirerek çilingir sofrası haline geldi."[5]

Tarihe dayalı bu anlatımdan sonra bir de etimolojiye yani köken bilimine bakalım. *Nişanyan Sözlük*'ü açıyoruz. Önce çilingire bakıyoruz. Farsça *şilān-gār* kelimesi şölen veren (*şilān*: şölen, *kār*: yapan) anlamına geliyormuş. Bu hoş. Peki, şölen hangi anlama geliyor bir de ona bakalım. Öğreniyoruz ki; şölen, hükümdar ziyafeti anlamına gelen Moğolcadan Ortadoğu dillerine alınmış bir siyasi kültür terimidir. Bu da güzel. Öyleyse nasıl kurulduğundan bağımsız olarak her rakı sofrasının bir "şölen" olduğu düşünülürse, bu ihtimal de akla pek yatkın duruyor.

Çilingir Sofrası

İşte şimdi üstatların yazdıklarına bakma zamanı. "Çilingir Sofrası" adlı şiiriyle ilk konuğumuz Metin Eloğlu:

Bu zıkkımın yanında,
Arnavut ciğeri ister, bir
Çiroz salatası ister, iki
Cacık ister, üç.[6]

Bu şiirinde rakının yanında sakatat, balık ve yoğurtla yapılmış üç meze isteyen Eloğlu, 1952 tarihinde yazdığı "Mahmut Bey" adlı öyküsünün girişinde ise karakterine şu cümleyi söyletiyor: "Saydım ki cebimde tam 93 kuruş kalmış... Eh, şuracığa girip, bir kadehçik daha rakı içebilirim, dedim. Barba o kadehin yanı sıra biraz piyaz, biraz pancar turşusu, biraz patlıcan kızartması verirse, oh ne âlâ..."[7]

Eloğlu burada da bir bakliyat, bir turşu, bir kızartmaya tav oluyor. Yazmıştım ya, hemen her yiyecek çilingir sofrasında yer alabilir. Yeter ki rakıya uygun olsun.

Duayenlerden Vefa Zat ise şöyle yazıyor: "Rakı sofraları 'çilingir sofrası' olarak da anılırdı. Aslında klasik çilingir sofrası, beyaz peynir ve kavunla başlar, kişinin maddi imkânları ölçüsünde ıstakoza, siyah havyara kadar uzanırdı. Klasik çilingir sofrasının özü birkaç meze, birkaç çerez, bir karafaki rakı ve rakı kadehinden oluşurdu."[8]

Üstat Salâh Birsel ise "Dünyada meze olmayacak şey yoktur," der ve şöyle sürdürür: "Turp eskisinden, leblebi kırığından, sirkeli kereviz haşlamasından tutun da papatya salatasına, beyaz havyar dövmesine, kazayağı salatasına ve de türlü bastıya kadar her şey mezedir."[9]

Daha birçok üstattan çilingir sofrası ile ilgili alıntı yapabilirim. Ama meyhanede menü oluşturmak başlığına geçmeden önce sizi alıntılarla boğmak istemiyorum. Son olarak Halit Çapın'ın büyük üstat Ahmet Rasim'e atfettiği

sözleri aktarmama izin veriniz: "Her şeyden önce unutmayın, rakının kendisinden çok meclisi güzeldir. Tek başına oturup rakı içilmez, birkaç gönül arkadaşı olacak illaki. Sonra rakı öyle kısa sürede lıkır lıkır içilip masadan kalkılmaz. Masada sohbet saatlerce sürecek. Konuşa konuşa, yudum yudum içeceksin..."[10]

Menü

Akşam gülkurusu rengiyle
Daha inmeden Haliç'e
İnilirdi Eşref Şefik'in meyhanesine
Çay tabaklarında pilaki, fava
turp salatası, beyaz peynir
sakız rakısı ve Taşdelen suyu.
Refik Durbaş[11]

Meze menülerinin bazıları meyhanenin fiziksel yapısı ve konumu ile ilgiliyken bazıları da tamamen meyhanecinin üslubuna ve yaratmak istediği mutfak anlayışına bağlıdır. Ayrıca yiyeceklerin yüksek alkollü bir içecek olan rakı ile tüketilecek olması, görsel olarak göze hoş gelmesi, iştah açıcı olması, masada oturulacak sürenin uzun olmasından dolayı mideyi yormaması, müşterilerin demografik yapısı, mevsimsel ürün kullanılması ve mevsimlerle birlikte değişen beslenme alışkanlıklarımız gibi göz ardı edilemeyecek birçok detay vardır. Peki, bu kadar çok değişkenin olduğu bir konuda doğru menü nasıl oluşturulur?

Öncelikle karar verilmesi gereken en önemli konu meyhanenin üslubunun ne olacağıdır. Yani balık ağırlıklı bir meyhane mi, et ağırlıklı bir ocakbaşı mı, sadece mezelerden oluşan eski usûl bir meyhane mi? Yoksa son zamanlarda sıklıkla görmeye başladığımız yeni nesil meyhanelerden mi? Bu sorunun cevabını iki şekilde vermek mümkün. Ya sadece meyhanecinin istediği tarzda olabilir ya da gelecek müşteri kitlesinin eğilimi dikkate alınarak oluşturulmuş bir tarz olabilir. Bir de her ikisinin harmanlandığı bir yol var ki; işte o yaratılması en zor ama başarısı da en garanti olan yoldur. Şimdi biraz bu konuların derinine inelim.

Mezeler pek çok şekilde kategorize edilebilir. Ama öncelikle ana ayrımı yapmak gerekir. Kısaca söylemek gerekirse, iki çeşit meze vardır: Sıcak mezeler ve soğuk mezeler. Yazılacak her meze muhakkak ki, bu iki başlık altına sığabilir. Bu iki çeşitten masada kaçar tane olması gerektiği sorusunun cevabı ise çilingir sofrasının kişiliğinde saklıdır. Her şeyden önce çilingir sofrasına karın doyurmak için oturulmadığını unutmamak gerekir. Asıl amaç keyif almak ve bu keyfi mümkün olduğunca uzatabilmektir. Sıcak mezelerin, özellikle ızgara ya da tavada pişen peynirler, sakatat, et gibi hayvansal protein içerenlerin fazla olmaması gerekir. Çünkü süre uzadıkça bu tip mezeler soğur ve lezzetlerinden ödün verirler. Bu sebeple sıcak mezeler, ki çoğu zaman meyhanelerde "ara sıcak" olarak adlandırılır, sona doğru sofraya gelir ve hızlıca paylaşılıp yenir.

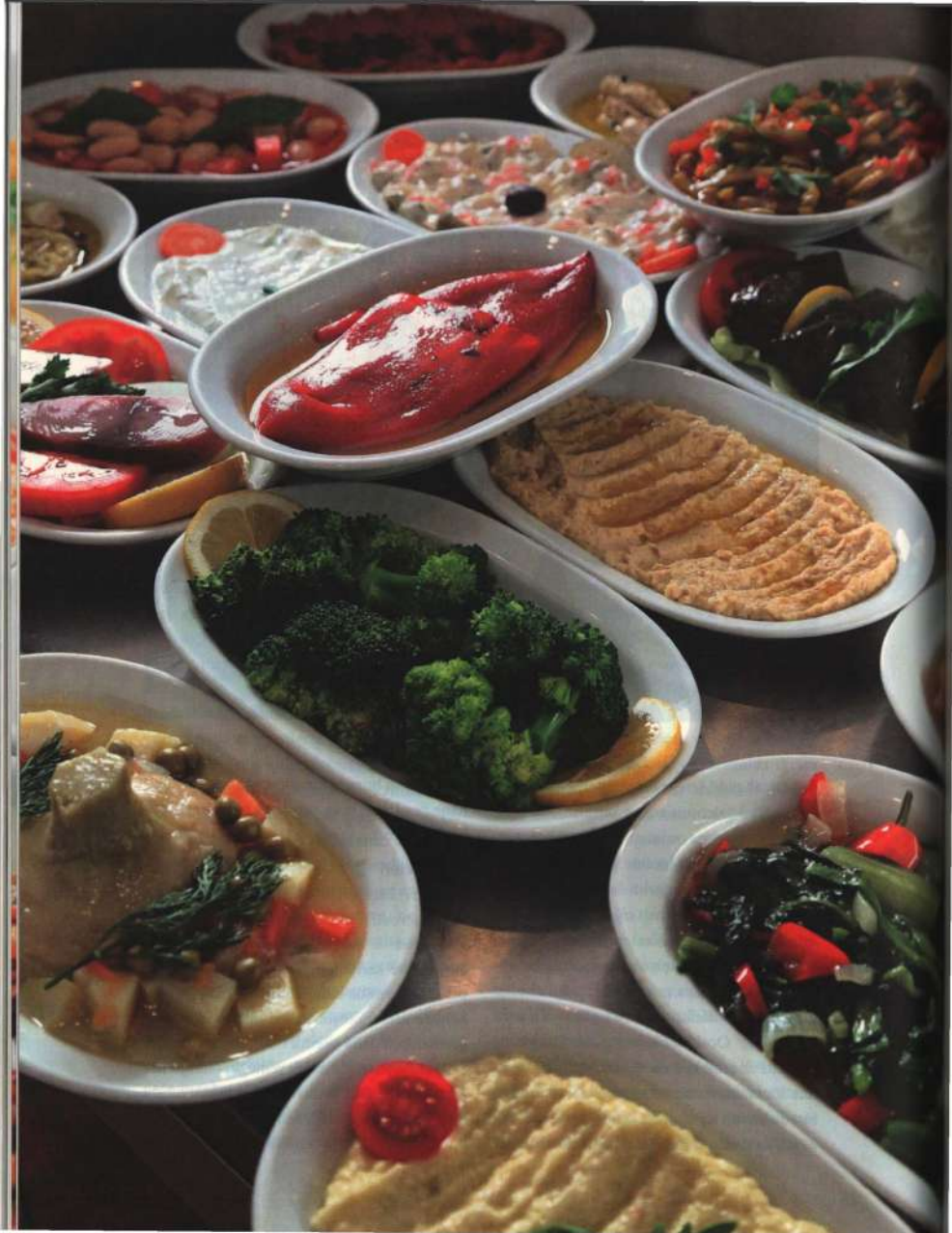
Yeri gelmişken "ara sıcak" kavramına değinmek isterim. Ara sıcak sözlük anlamıyla soğuk ve sıcak yemek servisi arasında ikram edilen hafif sıcak yiyecek anlamına geliyor. Klasik restoran servis sırası şu şekilde olur: Damak hoşluğu, soğuk mezeler, ara sıcaklar, ana yemek ve tatlı. Aslında ara sıcak bu sıralamada durduğu yer ile adını sonuna kadar hak ediyor. Çünkü tam arada. Ancak meyhanelerde durum biraz farklı. Her ne kadar artık bazı meyhanelerde ana yemek servis ediliyor olsa da aslında bu pek azında tercih ediliyor. Klasik meyhanede ara sıcak kavramı yoktur, onlar birer sıcak mezedir.

Öte yandan balık ve kebap ağırlıklı meyhanelerde bu "ara" olma durumu farklı bir nitelik kazanır. Örneğin kebap ağırlıklı bir meyhaneyi, yani ocakbaşı/kebapçıyı ele alalım. Masaya

önce sıcak pide, tereyağı ve tulumpeyniri gelir. Ardından közlenmiş soğan sarmısak, bol nar ekşili bir bostana salatası, nane, maydanoz, roka gibi yeşillikler, yerine göre çiğköfte, içli köfte gibi yiyecekler gelir. Sonrasında masadaki herkesin paylaşacağı ciğer şiş, çöp şiş gibi minik parça etlerle başlanır ve kaburga, pirzola, Adana gibi daha büyük porsiyonda kebaplara geçilir. Masaya gelen et hiç soğutmadan hızlıca yenir. Belki akıllarda şöyle bir soru belirebilir: Ocakbaşı/kebapçı bir meyhane midir? Pek tabii ki o da meyhanenin bir türüdür. Zaten meyhanenin en güzel taraflarından biri de budur. Kendisi bir kalıba girmez, ancak kendi kalıbını yaratır. Bu kebapçı meyhaneler mevzusunu burada bırakıp çoğumuzun meyhane dendiği zaman anladığı klasik meyhanelere geçelim.

Meze türleri

Mezeleri kategorize etmenin başka birçok yolu mevcut: Bitkisel ve hayvansal mezeler, geleneksel ve modern mezeler, işlemden geçirilmiş ve kendiliğinden hazır mezeler gibi pek çok ayrımda bulunabiliriz. Ama bir meyhanede menü oluştururken dikkate alınması gereken çok daha önemli bir konu var: Denge. Sadece meyhanede değil, yemeğin olduğu her yerde denge esas unsurdur. Rakı ile uyumlu diye tamamen deniz mahsullerinden oluşan bir menü yapamayacağımız gibi, rakının ya-



nında hafif bir şeyler yeterli diyerek sadece salatadan oluşan bir menü de yapamayız.

Öyleyse nasıl yapacağız? Kaç meze servis edilecek? Meze türlerine nasıl karar verilecek? Hangi türden kaç tane olacak? Bunlar güzel sorular. Ancak maalesef bu soruların mutlak doğru bir yanıtı yok. Her meyhanede bu soruların cevaplarını da yenilemek gerekir. Şimdi birlikte bu cevapları bulmaya çalışalım.

Meyhane, geçmişte sadece çatal ucuyla meze yenen bir yerken yaşadığımız bu dönemde neredeyse akşam yemeği için rezervasyon yaptırılan bir restoran halini aldı. Bu sebepledir ki meze sayıları da gittikçe arttı. Hatta bazı meyhaneler servis ettikleri meze sayılarıyla övünür oldu. Ancak fazla sayıda lezzet tat alma hücrelerini yorar. Bir süre sonra özenerek yapılan o mezelerden beklenen keyif alınamaz. Peki, ideal meze sayısı kaç olmalı? Bu servis eden ve servis edilecek kişiye göre değişir. Bir insanın keyfini çıkarabileceği, her lezzetin tadına varabileceği mideyi fazla yormadan yiyebileceği ideal meze sayısı 10 ila 15 arasında olmalıdır. Tabii bu mezelerin ufak porsiyonlarda ya da tadımlık olması gerektiğini unutmayalım.

Barba

"Onun şimdi içini yakan Lamia'nın aşkı değil, barbanın keskin rakısıdır."

Hüseyin Rahmi Gürpınar[12]

Meyhaneci açısından düşündüğümüz zaman iki zorlayıcı faktörü göz önüne almamız gerekir: Mevsimsellik ve zaman. Meyhane olsun ya da olmasın, yemekli bir işletmede şefin, işletmecinin ya da patronun menüsünde ilk gözetmesi gereken konu mevsimselliktir. Günümüzde birkaç farklı kişi tarafından icra edilen bu meslekler eskiden bir kişide toplanmıştı: Barba. Meyhaneci anlamına gelen bu kelime meyhane sahibini, işletmeciyi ve çoğu zaman aşçıyı aynı anda tanımlardı.

Eski meyhanelerde meze barbanın inisiyatifi doğrultusunda hazırlanırdı. Neyi uygun görürse onu pişirirdi. Eğer müdavimlerden biri dışarıdan bir meze –genellikle meyve, balık gibi taze ürünler olurdu– getirdiyse komi tarafından alınıp hazırlanması için mutfağa götürülürdü. O dönemde soğutma imkânlarının zorluğu da göz önüne alınırsa barbanın taze ve mevsimine uygun ürün kullanmaktan başka seçeneği yoktu.

Tabii ki, mevsiminde ve taze ürün kullanmanın birçok faydası var. Her şeyden önce ürün bol olduğu için fiyatı makul olacaktır. Kolay bulunabildiğinden tedariği aksamayacak, mevsiminde, doğal şartlarda yetiştiği için de lezzeti zirvede olacaktır. Ayrıca aynı mevsimde yetişen ürünler birbirleriyle oldukça uyumlu olurlar. Zeytinyağlı enginarla bakla uyumu gibi ya da patlıcanla domatesin harika uyumu gibi.

İkinci zorlayıcı faktör ise zaman. Her meyhanenin servise hazırlanması için gereken belirli bir süre vardır. Alışveriş, yıkama, kesme, doğrama, kızartma, haşlama, sarma, doldurma gibi işlemler hep bu süre içerisinde yapılır. Kimi ürünler de sıcak meze olarak servis edilmek üzere pişirmeden hazırlanır; paçangalar sarılır, köfteler yoğrulup porsiyonlanır, ciğerler süte yatırılır... Lezzetli ve kaliteli bir servisin amaçlandığı yerlerde bu süre iyi değerlendirilmelidir. Sırf meze sayısını artırmak için aynı ürünün farklı türevlerini yapmak – örneğin tahinli patlıcan, közlenmiş patlıcan, yoğurtlu patlıcan, soslu patlıcan– her bir yemekle yeterince ilgilenilemeyeceği için zaman kaybından başka bir şey değildir. Bunun yerine bir ya da ikisini –ki o zaman da pişirme tekniğini farklılaştırmak çok hoş olur– özenli ve lezzetli yapmaya çalışmak iyi tasarlanmış menünün anahtarlarından biridir. Yani patlıcanı şakşuka için kızartıyorsak mütebbel için de közleyelim ki, masada farklı damaklara hitap edebilelim.

Gökkuşağı gibi bir menü...

Şunu unutmamak gerekir ki, meyhanede kaç sandalye varsa o sayıda farklı damak vardır. Herkesi aynı anda mutlu etmek imkânsız olsa da, azami sayıda kişiyi mutlu etmek meyhanecinin asli görevlerindendir. Sağlıklı beslenmeye özen gösteren bir kişiyi zeytinyağlı sebzeler mutlu edebilirken yoğun tempoda çalışanları besin değeri açısından zengin yiyecekler tatmin edebilir. Menü gökkuşağı gibi her rengi barındırmalıdır.

Meze türlerine kısaca bir göz atarsak bu renkleri servis edebilecek inanılmaz bir çeşitlilikle karşılaşırız. Zeytinyağlılar, pilakiler, yahniler, börekler, kavurmalar, dolmalar, sarmalar, yoğurtlular, piyazlar, salatalar, çerezler, ezmeler, kızartmalar, mücverler, köfteler, daha neler neler... Tüm bu mezeler belirli bir denge içerisinde bir araya geldiğinde hemen herkese hitap edebilecek bir menü ortaya çıkar. Örneğin şöyle bir menüyü ele alalım:

Beyaz peynir
Leblebi
Cacık
Ançüezli tereyağı
Pastırma turşusu
Biber yoğurtlama
Salamura hamsi
Şakşuka
Fava
Taratorlu taze fasulye
Kaşık salata
Izgara börek
Ciğer kavurma
Midyeli iç pilav
Tatlı/meyve

Bu menüde iki süt ürünü, iki deniz mahsulü, üç sebze, iki kırmızı et, iki karbonhidrat, bir bakliyat ve üç adet de "kendiliğinden" meze (peynir, tereyağı, meyve/tatlı) var. Bu menü örneği fiks menü hizmet veren eski usul bir meyhaneye ait. Alakart, yani yemeklerin menüden tek tek seçildiği meyhanelerde bu sayının idealde 1,5, en fazla 2 katına çıkması lezzetli ve özenli olmayı sağladığı gibi mezeler her gün yenileneceğinden tazeliği de garanti edecektir.

Buna benzer bir sistemde hazırlanan menülerde değişiklikler de çok hızlı olabilmektedir. Örneğin kullandığımız sebzelerden birinin mevsimi geçiyorsa tüm menüyü gözden geçirmek yerine sadece sebze kategorisinde uyumlu bir değişikliğe gitmek daha kolay olacaktır. Ya da artık bakliyat olarak bakladan yaptığımız favayı kullanmak istemiyorsak pekâlâ onun yerine bir başka bakliyatı, örneğin nohudu humus olarak ya da fasulyeyi piyaz olarak menüye ekleyebiliriz.

Göz de doysun

Tüm bu sistemlerden, şablonlardan, çeşitlerden, türlerden bağımsız olarak menülere ilave edilmesi gereken bir meze türü daha var ki,

ondan bahsetmeden geçmek mümkün değil: Göz mezesi. Hem edebiyatımızın hem de sofralarımızın üstadı Yahya Kemal Beyatlı'nın literatüre soktuğu bu meze için sıklıkla anlatılan bir anekdot vardır:

Üstat her akşam sofrasını kuş sütü eksik şekilde kurdursa da bazılarına elini bile sürmezmiş. Bunların hepsinin hesabını da ödermiş. Bir gün şef garson sofrasına kırmızı turp koymayı nedense ihmal etmiş. Bunu gören Yahya Kemal garsonu çağırıp "Nerede kırmızı turp?" diye sormuş. Garson da, "Efendim, dikkat ettim de, her sefer ben koyuyorum, siz elinizi bile sürmüyorsunuz," diye cevaplamış. Yahya Kemal, "Ben sofraya konan her şeyi yemek zorunda değilim, onların bazıları benim göz mezemdir," demiş. Şunu unutmamak gerekir ki, yemek ilk önce göze hitap etmelidir. Sofraya gelen her tabak rakıya meze olsa da, önce göze hoş görünmelidir.

Adlarını anlamadan geçmek olmaz

Son olarak özellikle bahsetmek istediğim birkaç meze var ki, her biri kendi adıyla anılan bir başlıkla değerlendirilmeyi hak ediyor.

Peynir

Peynirin her bir enwai güzeldir,
Eğer taze olursa bi-bedeldir.
Ayıntablı Ayni Efendi[13]

Bir meyhanenin olmazsa olmazı nedir diye sorarsanız cevap çok nettir: Peynir! Haydi biraz daha daraltayım: Beyaz peynir! Ama öyle sıradan bir beyaz peynir değil. Tam yağlı, tadı doygun, yumuşak olmayan bir beyaz peynir şüphesiz ki rakının en iyi dostudur. Bu da bizi tek bir adrese yönlendiriyor: Ezine. Lütfen diğer bölgelerde üretim yapan peynirciler bu yazdığıma alınıp bana kızmasınlar. Türkiye'nin pek çok yerinde şahane peynirler var. Ancak Ezine peyniri coğrafi işaret tesciline (menşe işareti) sahip bir ürün olduğu için aynı zamanda daima korunan bir standarttan da bahsediyoruz demektir.

Ezine peynirinin tescil belgesindeki tanımı şu şekilde: "Ezine peyniri, üretim bölgesini kapsayan coğrafi sınırında bulunan doğal endemik bitki örtüsü, iklimi ve su kaynakları ile beslenen koyun, keçi ve ineklerden elde edilen sütlerin mevsimine göre; koyun sütü %35-45, keçi sütü en az %40, inek sütü en fazla %25 oranlarında karıştırılmasıyla üretilen tam yağlı muhtelif büyüklükte teneke tipi peynirdir."[14]

Yoğun aromaya sahip anason özellikle koyun ve keçi sütünün bol kullanıldığı yarı sert/sert bir peynir ile bir araya geldiğinde kompleks ve çok katmanlı tatlar oluşturur. Bu da tüm şeflerin istediği sonucu verir: 1+1=3.

Tabii ki, rakı sofrasında sadece Ezine peyniri olacak diye bir kaide yok. Trakya'dan, yine coğrafi işarete sahip olan Edirne peyniri, Lüleburgaz, Kırklareli gibi diğer bölgelerde imal edilen peynirler; Bergama, Kargı, Erzincan bölgelerinden tulumpeynirleri; Trakya'nın eski kaşarı; Kars'ın gravyeri gibi pek çok peynir de pekâlâ rakının yanında servis edilebilir.

Hiç tartışmaksızın şunu da eklemek isterim: Bir meyhanenin kalitesi servis ettiği beyaz peynirin kalitesinden belli olur.

Kavun

"Rakı sofrasında beyaz peynir kral ise, kavun onun kraliçesidir."
Fıstık Ahmet Tanrıverdi[15]

Lütfen derin bir iç çekişle okuyun: "Aaaaah, ah! Nerede o eski kavunlar!" Yaşı yetenler hatırlar, eskiden mis gibi kokan topatan kavunu vardı. Artık tek tük görülüyor, o da eğer şanslıysanız. Ya, meyhanelerin tavanlarına asılı fileler içindeki Manisa'nın Kırkağaç kavunu. Hiç göreniniz oldu mu o kavunları? O kavunlar ki kış boyunca tavanda asılı durur, müdavimler istediği zaman çatal uçlu değneklerle yerlerinden alınır ve servis edilirdi. Böylece sevgili Fıstık Ahmet Abi'nin kraliçe diye tabir ettiği kavun rakı sofrasından hiç eksik olmazdı.

Şimdilerde meyhanelerde kavun bulmak, neredeyse ilkbahardan sonbahara, mümkün olsa da eskiler kadar lezzetli ve rayihalısını bulmak imkânsızlaştı. Belki bu duruma değerli büyüğümüz Aydın Boysan bizim kadar üzülmeyebilirdi. Çünkü kendisi rakı içerken kavun yemenin son derece yanlış olduğundan dem vurup rakıyı reçelle içmek nasıl kafasızlıksa kavunla içmenin de "zekâ zaafiyetinin aynası" olduğunu söylerdi.[16] Huzur içinde uyusun.

Ançüez

"Benim masama rakı geldiği zaman kızarmış francala ekmeği gelecek, Polonezköyden tereyağı gelecek. Üzerine ançüez ezmesi sürülecek."
Vefa Zat[17]

Madem konu ançüezden açıldı, o zaman gözlerimizi kapatalım ve deniz kenarında bir meyhanede olduğumuzu düşleyelim. Tahta masa ve sandalyeler, tepeden sarkan balık ağları, içeriyi aydınlatan titrek bir ampul, masamızda rakı, birkaç meze... Tam o sırada radyodan Yaşar Özel'in davudi sesi yükseliyor: *"Unutulmuş birer birer, eski dostlar, eski dostlar..."*

Buradaki unutulan eski dostun ançüez olduğunu hiç tahmin etmezdiniz, değil mi? Tabii ki, latife ediyorum. Ancak, sahi ne oldu meyhanelerdeki ançüeze, haberiniz var mı? Eski meyhanelerde tahta fıçıların içinde bekleyen tuzlanmış balıklar olurdu. Tıpkı Boğaz'daki balıklarımız gibi o da kayboldu gitti. Ançüez, kuşkusuz rakının en iyi arkadaşlarından biriydi. Küçük balıklardan hazırlanan bu meze, özellikle Marmara'da bahar ve yaz aylarında avlanan, yumurtasını bırakmış ve zayıflamış yağsız hamsilerle yapıldığında çok lezzetli olurdu.

Yapması da lezzetine nazaran oldukça kolaydır bu mezenin. Hamsiler iyice temizlenip kanından arındırılır. Bir kat kalın tuz, bir sıra hamsi sırasıyla dizilerek istiflenir. Bir veya bir buçuk ay bekledikten sonra tuzdan çıkarılan balıklar ya iyice dövülerek macun kıvamına getirilir ya da yıkanıp suda bekletildikten sonra zeytinyağı ve limon ilavesiyle servis edilirdi. Eğer rakı içmeye başlamadan önce bir dilim kızarmış ekmeğin üzerine ançüez sürülüp yenirse bu, rakının kana karışmasını yavaşlattığına inanılırdı. Üstelik tuzlu deniz mahsulleri anason gibi tatlı hissettiren bir aroma ile bir araya geldiğinde daha dengeli ve hafif bir

lezzete kavuşurlar. Ançüezin etkisi sadece bununla da kalmıyor. Tarihi binlerce yıl geçmişe giden bu eşsiz lezzet günümüzde pek çok tarifte lezzet artırıcı olarak da kullanılıyor.

Cacık

Övünmek gibi olmasın ama dostlar,
Kendimi 'hıyar' gibi hissediyorum.
Hani ince kıyım doğrasalar beni,
Akdeniz 'cacık' olur diyorum...
Ve hatta Atlas Okyanusu,
Ve hatta Hint Okyanusu,
Ve hatta hatta Büyük Okyanus bile,
cacık olur diyorum.
Böyle cacığa rakı mı dayanır...
Barış Manço[18]

Eğer hâlâ tanışmadıysanız, sizi bu toprakların en enteresan beyefendilerinden biriyle tanıştıracağım: Cacıkçı Neşet Efendi. Hayır efendim, kahramanımız cacık satmıyor. Ama tam bir cacık müptelası. Hatta Şemsettin Kutlu'ya göre "cacık budalası." Ancak sözü sohbeti dinlenir, görmüş geçirmiş, keyif düşkünü bir eski zaman efendisi. *Rakı Ansiklopedisi*'nden okuyalım:

"İstanbul'a gelen binlerce teneke Silivri yoğurdu ile Langa Bostanı'na ekilen yüz binlerce salatalık Neşet Efendi'nin gözünde sanki sadece cacık yapmak üzere üretiliyordu. (...) Yaz, kış nerede bir havan takırtısı duysa; mutlaka cacık için sarmısak döğüyorlar deyip durur ve musiki dinler gibi kendinden geçerdi. Kimin elinde salatalık görse, cacık yapmaya gidiyor der ve nerede burnuna sarımsak kokusu gelse mest olurdu. Cacıkçı Neşet Efendi'nin gözünde yılın en güzel mevsimi taze sarımsağın yetiştiği aylardı. Evinin bahçesine bir çardak yaptırmış, ortasına da mermerden bir havuz kondurmuştu. Yaz akşamları içine bir kalıp buz atar, cacığı bu havuzda yapardı."[19]

Şaşırtıcı mı geldi? Gelmesin. Çünkü cacık da, özellikle su katılmadan ve bol zeytinyağı ile yapılırsa olası bir aşırıya kaçma durumunda mideyi ferahlatır, korur. Üstelik yaz cacığı, kış cacığı, bahar cacığı, Arap cacığı, kabak cacığı gibi pek çok çeşidiyle hemen her mevsim ve her bölgede rakı sofrasında yer alabilir.

Leblebi

Akıllı çocuğun
bilgisayarıdır leblebi
siz hiç anlamadınız mı
leb denmeden
bir şeyleri...
Sunay Akın[20]

Bu minik yemiş bazıları için lezzetinden ziyade romantizmi sayesinde masalarda yer buluyor. Çünkü rakı ve leblebi dendiği zaman hepimizin aklına tek bir isim geliyor: Atatürk. Bu konuda anlatılan pek çok hikâye var ve doğrusunu yanlışını ayırt etmek bazen çok güç olabiliyor. Yine de hayatta bazı hikâyeler vardır ki, yaşanmış olup olmadığına bakmaksızın inanmak istersiniz. Çünkü sizi saran, adeta içinizi ısıtan bir his vardır. Benim için Atatürk'le ilgili leblebi hikâyeleri de böyle.

Peki, leblebinin meyhane sofrasında yer bulmasını sağlayan sadece romantik bir çerez olması mı? Kesinlikle hayır! Her şeyden önce leblebi kolay ulaşılabilir, oldukça ekonomik ve her yerde bulunabilir. Birkaç tanesi bile midenin içerisinde bir sünger gibi davranarak mideyi rahatlatmaya yardımcı olur. Üstelik tokluk hissini artırarak yemekte fazlaya kaçılmasını da engeller.

Veda

"Uzaklaşıp da nereye gidebilirim? Gideceğim yer ya bir sinema, güzel erkek sürüsünü ortaya süren sinema; yahut da her şeyi sakinleştiren, asil, muhteşem, dünyada insanın bulabileceği en namuslu yer olan meyhane olabilir."
Sait Faik Abasıyanık, "Karidesçinin Evi"[21]

Son olarak büyük üstat Ahmet Hamdi Tanpınar'ın sözleriyle bitirmek isterim:

"1. Rakı en iyi içkidir. 2. Her akşam içilmese bile haftada iki defa içilmelidir. 3. Domates salatası, balık, kavun, beyaz peynir... biraz çiroz. Daha fazla meze zararlıdır."[22]

Saik Faik ve Afif Yesari 1945'te Cumhuriyet Meyhanesi'nde.

[1] Oktay Rifat, *Bütün Şiirleri 1*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2014, s. 153.

[2] Reşad Ekrem Koçu, *Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri*, Doğan Kitap, İstanbul, 2015, s. 11.

[3] *Rakı Ansiklopedisi*, ed. Erdir Zat, Overteam Yayınları, İstanbul, 2018, s. 158.

[4] İlhan Eksen, *Dengeli Demlenme ve Rakı Mezeleri*, Sel Yayıncılık, 2001.

[5] *Rakı Ansiklopedisi*, s. 158-159.

[6] Metin Eloğlu, *Bu Yalnızlık Benim*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2014, s. 85.

[7] Metin Eloğlu, *İstanbullu*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2009.

[8] Vefa Zat, *Vefa Zat'ın Eski İstanbul'u ve Meyhaneleri*, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2019.

[9] Salâh Birsel, *Boğaziçi Şıngır Mıngır*, İş Bankası Yayınları, Ankara, 1980.

[10] Halit Çapın, *Takvim*, Eylül 2004.

[11] Refik Durbaş, *İstanbul Hatırası*, Adam Yayınları, İstanbul, 1988.

[12] Hüseyin Rahmi Gürpınar, *Tutuşmuş Gönüller*, Atlas Kitabevi, İstanbul, 1974.

[13] Mehmet Arslan, *Antepli Ayni Divanı*, Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2004.

[14] Ezine Peyniri Menşe Adı Tescili. *Bkz. www.ci.gov.tr*

[15] *Rakı Ansiklopedisi*, s. 304.

[16] Enver Aysever, *Aykırı Sorular*, CNN Türk, 17 Temmuz 2012.

[17] Mustafa Kuleli, "Vefa Zat: Gençler, kadınlar rakıya tarz getirecek", *Evrensel*, 1 Mart 2009.

[18] "Sözüm Meclisten Dışarı", Söz-Müzik: Barış Manço, Pharaway Sounds, 1981.

[19] *Rakı Ansiklopedisi*, s. 135-136.

[20] Sunay Akın, *Antik Acılar*, İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2020.

[21] Sait Faik Abasıyanık, *Bütün Eserleri 4: Mahalle Kahvesi - Havada Bulut*, Bilgi Yayınları, Ankara, 2001.

[22] *Rakı Ansiklopedisi*, s. 520.

Foxy Karaköy, Fotoğraf: Can Mete

Levon Bağış

DEĞİŞİM ÇAĞINDA MEYHANE TÜRLERİ

Yeni insan yeni mekân

"Güzel bir dünyada yaşamak istiyorsanız
siz de öyle bir meyhane bulunuz."
Orhan Veli

Meyhanelerde değişimin pek çok nedeni olsa da teknolojinin ve değişen hayat şartlarının en önemli etkenler olduğu söylenebilir. Eski meyhane sahnelerini anlatan yazarlar, örneğin Sermet Muhtar Alus, Refi Cevad Ulunay hatta Ahmet Rasim, genelde beyitlerin okunduğu, canlı müziğin yapıldığı ve tamamen erkeklerden oluşan bir dünyayı betimler. Kadının hayata dahil olmadığı, zamanın daha yavaş aktığı başka bir dünyaya ait mekânlardır tasvir ettikleri. Namlı köçekler ya da müdavimi olan âşıklar meyhanelerin tercih edilme sebeplerinden bazıları olmuştur. Ancak zaman ve yaşam tarzları değiştikçe bu eski zaman mekânlarının da değişmesinin kaçınılmaz olduğunu anlıyoruz, meyhanelerin şu anda geldiği hali gördükçe.

Hatta başlı başına teknolojinin gelişiminin bile yıllar içerisinde bütün bir servis akışını değiştirdiğini söyleyebiliriz. Örneğin meyhanelerde tezgâh önünde durup sadece bir tek içip giden müşterilere servis edilen 'tek' kadehleri ile yapılan rakı servisi artık kendi buzunu yapmaya başlayan meyhanelerde görünmez oldu. Buz soğutma sistemleri yokken dağlardan getirilen buz, ulaşılması zor bir lüks olmaktan çıkıp sofraya indiğinde herkesin tercih ettiği bir ürün halini aldı. Leylekboynu, bülbülağzı denilen diğer kadehlerin yerini dub-

le tabir edilen rakıyı doldurmak için eskilerin biraz da alayla ve kabul etmeyerek söylediği limonata bardakları aldı.

Bununla birlikte, teknolojiden bağımsız olarak, değişim her zaman ve her koşulda ortaya çıkıyor, etkileyebileceği ne varsa yanına çekiyor, alıp götürüyor, yeniden şekillendirerek geri getiriyor. O sıra bizler de farkında olarak ya da olmayarak yeni gelene şöyle bir bakıyor, önceleri anlam veremesek, kabul edemesek de en azından izliyor yahut kendimizi ona teslim ediyoruz. Bu, meyhanelerin form değiştirmesi konusunda da böyle oldu. Şehirden kırsala hemen her yerde hissedilen değişim tabii ki yaşayan ve her devirde kendine yeni bir kimlik edinen meyhaneleri de değiştirdi. Örneğin Reşad Ekrem, eski meyhanelerin içkili lokantalara evirildiğini ve bunun sorumlusununsa bira ve bira bahçeleri olduğunu iddia ediyor:[1]

"İlk birahâneler de ayak takımının giremeyeceği, girerse aradığı huzûru bulamayacağı alafranga içki yerleri olarak kurulmuşlardır; meyhânedeki çırak oğlan 'mağbece', birahâne de 'garson' olmuşdur. Bira, satılıp içildiği yer ne kadar şirin, câzib olursa olsun, o müesseseyi tek başına besleyüb yaşatabilen içki olamazdı; meselâ şarabhâneleri asırlar boyunca yaşatmış şaraba benzeyemedi; büyük, süslü, temiz birahânelerin bira sarfiyat, sâhiblerinin yüzünü güldürmeyince, biranın yanında diğer alkollü içkiler, başda rakı ve şarab, sonra, hepsi Avrupa'nın muhtelif köşelerinden idhâl edilen, o zamanlar Türkiye'de yapılmayan konyak, votka, cin, amer, vermut, brandi ve hatta viski ve şampanya verilmeye başlandı; bu sûretle birahâneler, 'Gazino' oldu. İşte bu gazinolardır ki yavaş yavaş eski büyük gedikli meyhânelerin, eski büyük şarabhânelerin yerini aldı ve giderek, kendi şahsiyetlerini de kaybetdiler, zamanımızın içkili lokantaları oldular; öyle ki, İstanbul'un, tarihi çok zengin büyük gedikli meyhâneler ve şarabhâneleri kapandı, hatta küçük koltuk meyhâneler birer birer yok oldular, yerlerini sınıf sınıf içkili aşçı dükkanı-lokantalar kapladı..."

Unutmamak lazım ki değişim sadece tek taraflı olmuyor. Meyhanenin değişiminde meyhaneci kadar değişen müşterinin de payı var. Meyhane müşterisi de tıpkı meyhaneci gibi yıllar içerisinde değişim gösteriyor. Özellikle meyhanelerin, Reşad Ekrem Koçu'nun tabiri ile "içkili lokantaların", hayatın rutin alanından çıkıp birer turistik etkinlik haline gelmesi meyhanecileri, devamlı müdavime ihtimam gösteren "barba"lardan, geçici müşteriden en fazla kârı elde etmeyi düşünen işletmecilere dönüştürdü.

Nasılsa ne servis edilirse edilsin itirazsız yiyecek, mekânın iyiliğini yemeğin özeninden çok sadece verilen "fiks" menünün genişliği ile ölçen müşterilerin çoğalması tüm "içkili mekânları" zamanla muazzam bir erozyona uğrattı.

Şimdi artık yerinde olmayan Refik'in meyhanesinde özenle yapılmış kuzu sarma kokorecin mekânın sahibi tarafından masaya paylaşılmak üzere seremoniyle getirilmesini hatırlayan meyhane müşterisi de pek yok artık.

Armada Otel'in sahibi Kasım Zoto'dan alıntılayarak meyhanenin esas ihtiyacının altını çizebilirim: "İyi meyhane için iyi müşteri gerekir."

Reşad Ekrem her ne kadar meyhanelerin evrim geçirmişlerini "içkili lokanta", "gazino", "aşçı-dükkân-lokanta" diye ayırsa da şu anda meyhaneleri ya da rakı içilen mekânları kendi arasında isimlendirmekte fayda var.

Klasik Meyhane

Her ne kadar "klasik" olarak adlandırmış olsak da tamamen bir klasik olmaktan çok "eskiye en benzer" olmalarıyla ortaklaşan mekânları bu grupta toplayabiliriz. Meze servisi yapan ve mezelerini vitrin ya da masada

görsel olarak sunan mekânlardır. Genelde bu tarz meyhaneler şehrin eğlence merkezi kabul edilen yerlerinde bulunur. Birçoğunun sahibi mesleğin en alt kademelerinden yükselmiştir.

Daha çok sürekli müşteri / müdavim ağırlarlar ve en eski meyhanelerle kıyaslanmayı hak ederler. Yeni açılan, açılmakta olan, kendini "salaş meyhane" olarak adlandıran pek çok mekân da aslında bu meyhanelere öykünüyor, aynı ekolden geliyor sayılabilir.

Klasik meyhanelerin en önemli değişimi Cumhuriyet dönemiyle başlar. Bazı eski klasik meyhaneler mütareke döneminin gösterişli sofraları ve Beyaz Rusların kazandırdığı eğlence ve yeme içme alışkanlıklarıyla hızla değişim gösterip "sosyete meyhanesi" tabir edilen mekânlara da dönüşmüşlerdir.

Kadınların müşteri olarak mekânlarda baş göstermesi ve meyhanede servis edenlerin bildiğimiz manada garsona dönüşmesi bu dönemlere rastlar.

Klasik meyhanelerde ana yemek servis edilmesi gibi bir âdet bulunmasa da eski yazarlardan bildiğimiz, mezeleri kadar yemekleriyle de ünlü meyhaneler mevcuttu. Servis edilen yemek de olsa, meze kelimesinin hakkı verilerek, karın doyurmak için değil tadımlık olarak masaya getirilen sıcak mezelerden bahsedebiliriz bu tarz mekânlarda. Ahmet Rasim şöyle der: "Meze hiçbir zaman karın doyuracak yiyeceklerden değildir. Karın doyurmak ayrı zevktir."

Eski Yeşilçam filmlerinde, kartpostallarda ve yine meyhane anlatıcılarında bolca gördüğümüz, okuduğumuz klasik meyhane içerisinde sayılması gereken başka bir meyhane türü ise bugün nerdeyse hiç kalmamış olan "balıkçı meyhaneleri"dir. Bunlar mevsimine göre "derya ne verdiyse" değişen taze balıkların ve dayanması için tuz ya da isle pişirilmiş /

Refik, Asmalımescit, İstanbul

kurutulmuş deniz ürünlerinin ağırlıklı olarak servis edildiği meyhanelerdi. Bahçelerinde, girişlerinde kurutulmuş balıklar hem görsel hem depolama amaçlı sergilenirdi. Genelde eski balıkçıların ya da akrabadan balıkçıların işlettikleri bu meyhaneler, balıkçı köylerinde, balık hallerine ya da balık pazarlarına yakın yerlerde konumlanırlardı. Tıpkı mezbaha yakınlarında sakatatçı meyhanelerin bulunması gibi, servis edeceği yemeğin hammaddesine yakın olan yerler seçilirdi. İstanbul özelinde örnek verecek olursak Kumkapı meyhaneleri, Boğaz balıkçıları, Galatasaray, Beşiktaş balık pazarları bu geleneğin mirası mekânlar olarak sayılabilirler.

Hem balıkçı meyhanelerinin hem klasik meyhanelerin ve hatta zamanla değişerek aşağıda anlattığımız türlere dönüşen meyhanelerin neredeyse ortak özelliği menülerinin olmayışıdır. Mezeler tepsi ya da buzdolabından seçilir.

"Meze"yi kelime anlamına uygun tadımlık ufak tabaklarda sunma âdetini hâlâ sürdüren bu mekânların bazıları daha da eski usullere sahip çıkar; mezeler barbanın gönderdiği ufak lezzetler olarak masada yer alır. Bu tarzı devam ettiren en önemli mekânlardan biri, Cankurtaran'daki Giritli'dir. Ayrıca, usta-çırak ilişkisiyle ortaya çıkmış Asmalı Cavit de yaşayan klasik meyhane örneklerindendir.

Mahalle-Esnaf Meyhaneleri

Aslında klasik meyhaneler kadar eski usule yakın olan mekânlardır. Mezeleri kadar yemekleri de (genellikle sakatat) meşhur olan,

Asmalı Cavit, Asmalımescid, İstanbul. Fotoğraf: Sabah Yıldırım

Merih, Beyoğlu, İstanbul. Fotoğraf: Adem Erkoçak

mahalleliye ve esnafa hitap eden, nispeten daha ufak ve mahalle arasında kalan bu meyhaneler gün geçtikçe azalmakta. Bu tarz meyhaneler neredeyse bir semt lokantası gibi öğle servislerinde esnafa makul fiyatlarla yemek sağlardı. Giderek artan maliyetler bu mekânların günlük kullanımdan çıkmasına yol açtı.

Eskiden beri mahallelerde bulunan birahaneler, meyhanenin ucuz versiyonu olarak hizmet ettiler. Zamanla birahaneler rakı da satan meyhanelere ya da meyhaneler bira da satan mekânlara dönüştü.

Özellikle demografik yapının yıllar içinde çok değişmediği Trakya illerinde ve Ege'de köftecilerde içki servis ediliyor olması bu tarz mekânlara örnek olarak değerlendirilebilir. Klasik yerel meze ve yemekler servis edilir.

Bu türün belki de en iyi örneği yakın zamana kadar Selimiye'de faaliyet gösteren Birtat'tı. Galatasaray'daki Merih ve Kurtuluş'taki Aztek ise yaşayan iyi örneklerdir.

Et Lokantası

Her ne kadar eskinin et lokantaları yavaş yavaş "steak house" adıyla anılır olmuşsa da ilk açıldıklarında genellikle şehir merkezine uzakta konuşlandırılan ve çoluk çocuk ailece gidilebilen bu mekânlar, özellikle büyük şehirlerde içkili lokantaların hatırı sayılır kısmını oluşturuyorlardı. Bazılarının sahipleri namlı kasaplardı ve buralarda her zaman iyi et servis edilirdi. Et lokantalarının meyhaneden en büyük farkı ise mezeden çok ana yemeğin ön planda olmasıydı. Popüler zamanla-

Kıyı Restaurant, Tarabya, İstanbul.

rını 90'lı yılların sonlarına kadar koruyan bu mekânların bazıları içkisiz restorana bazıları da *steak house*'lara evrildi.

Daha çok tüm aile gidilen et lokantalarının kendilerine has sunumları ve menüleri bulunur. Ev yapımı ve "burundan çıkan" diye tabir edebileceğimiz epey acı hardalı, çeşitli börekleri ve iddialı dönerleri olan bu mekânların alameti farikaları; tandır, kuzu çevirme veya kuzu kol gibi görsel olarak da karın doyurucu ve kalabalık yenen yemeklerdir.

Şimdi artık şehir içi kalsa da eskiden bir İstanbul sayfiyesi olan Florya'daki Beyti lokantası bu türün yaşayan en iyi örneğidir. Adını sahibi Beyti Güler'den alan lokanta başlangıçta Küçükçekmece'de bir kasap dükkânıydı.

Balık Lokantası

Meze bakımından zengin, klasik meyhaneye çok yakın mekânlardır. Genellikle deniz kenarında konumlanmışlardır. Meze dolabı ve tepsi üzerinden siparişin verildiği, ana yemek olarak balığa genelde sıra gelmeyen yerlerdir. Deniz kenarına kıyısı olan şehirleri düşünürsek kesintisiz aynı usul yemeklerin servis edildiği en eski formatlardandır. Özellikle Boğaziçi hattındaki eski balıkçı köylerine ya da balık pazarlarına yakın olan mekânlar, bulundukları yer itibarıyla balık servis eden meyhaneler olarak var olmuşlardır. Şehrin iç kısımlarında, balık pazarları ve çarşılar içinde kalanlar artık sadece mezenin satıldığı yerler haline gelse de deniz kenarındaki mekânlar hâlâ balık lokantası işlevini sürdürmektedir.

Eski balıkçı meyhanelerinden evirilmiş olsalar da balıkçı meyhanesi ile balık lokantasını ayırmak gerekir. Balık lokantası denince deniz ürünü mezelerin bolca bulunduğu mükellef çilingir sofralarının akla gelmesi daha doğrudur.

Yeni nesil balık lokantalarında farklı yorumlarla yapılan balık pastırması, balık kavurma gibi klasik mezelerin çok dışında, her damak tadına uygun yeni mezeler de yapılmaktadır.

Günlük balık servis edildiği için balıklar "mostıralık" tabir edilen vitrinden seçilerek, hatta hemen orada pazarlığı yapılarak satın alınır. Bir Boğaz ritüeli olan bu sunum ve servis

zamanla tüm balık lokantalarına yayılmıştır.

İstanbullu müşterinin çokça gitmeye başladığı Ege adaları ve bazı sınırdaki Yunan kentlerinde eskiden olmayan bu servis ve satış sistemi yavaş yavaş oralarda da artmaya başlamıştı son senelerde.

Üç kuşak önce Yeşilköy'de bu işe başlayan ve altmışlı yıllardan beri Tarabya'da hizmet veren Kıyı bu mekânların en önemlerindedir. Sahibi Yorgi Sabuncuoğlu gelen herkese işletmecilik dersi verir.

Kebapçı meyhane

Klasik meyhaneyi model almış bir servis sistemine sahip olmakla birlikte et lokantalarından fazlaca etkilenmiş, mezeden çok ana yemeğin ön planda olduğu işletmelerdir. Metropollerde kebapçıların baş göstermesi 1960'lı yıllara rastlar. Çok uzun süre, küçümseyen bir ifadeyle "sokakların kebap kokmasından" rahatsızlık duyanların sözlerini işitmiştik. Ama artık kebap ve kebapçıların şehirlerin ayrılmaz parçası olduğuna kimsenin şüphesi kalmamıştır diye umuyorum. Birlikte yaşamanın hayata lezzet kattığının göstergesidir.

Kebapçı meyhanelerde de tepsi ya da dolaptan ortaya seçilen mezeler kebapçının memleketine göre değişiklik gösterir. Köklerin değişik yerlerden gelmesi yemek sistemini değiştirmiş olsa da ana yemeklere pek etki etmemiştir. İyi kebapçı meyhanelerinin çoğunun menüsünde çorba bulunur, hemen hepsinin ortak özelliği kendi yaptıkları çiğköftedir.

Bu mekânların herhalde en namlısı, aslında balıkçı ve mahalle meyhanelerinin baskın olduğu bir semt olan Samatya'da hizmet veren Develi'dir.

Ocakbaşı meyhane

Mezenin daha arka planda olduğu, anında pişen yemeğin hemen ocaktan sofraya servis edildiği mekânlardır. İlk olarak Adana, Antakya ve Antep'te, aslında biraz da yokluktan ortaya çıkmışlardır. Kebap ustasının büyük yer açmadan, neredeyse tek başına çekip çevirebileceği bir işletme modeli sunduğundan olanakları kısıtlı pek çok ustanın tercihi haline gelmiştir.

Ocakbaşında bulunan ustaya bahşiş vermek gibi kendine has görgü kuralları vardır. Eski usul bir ocağın etrafına dizilip çıkan yemeğin hemen yendiği, mutfağın sadece hazırlık için kullanıldığı, garsonların ise sadece sâkilik ettiği mekânlardır. Meze yerine etin tercih edil-

Develi Restaurant, Samatya, İstanbul. Fotoğraf: Mekanın arşivinden

diği menüye sahiptirler. Ancak tam olarak bu özelliği koruyan az mekân kalmıştır; çünkü birçok ocakbaşı büyüyüp genişleyip birer kebapçı meyhane haline gelmiştir.

Pangaltı Adana Ocakbaşı bir aile işletmesi olarak hâlâ ocakbaşı kimliğini koruyan yerlerin başında gelir.

Yeni Nesil Meyhane

Zamanın ruhunu en iyi yansıtan şehirli eğlence mekânları olarak öne çıkan, yenilikçi dekorasyona sahip, farklı gastronomik trendleri takip edip alışılmışın dışında mezeler servis eden meyhanelerdir. Bu tarz meyhaneleri de ikiye ayırmak doğru olabilir. Farklı yorumlanmış ya da yeni yaratılmış, ama mutlaka şef elinden çıkmış yenilikçi mezelerin menüyle servis edildiği, yemeğin ön planda olduğu mekânlar birinci grubu oluşturabilir. Bu tarz mekânların en dikkat çekenlerinin başında Meze by Lemon Tree sayılabilir.

Diğer grupta ise yemek, müzik ve eğlence aynı anda, tek paket olarak sunuluyor, yemeğin ardından danslı eğlenceye geçiliyor. Bu seçeneklere bir de "fiks menü" sabit fiyat politikasının eklenmesi, özellikle genç neslin ve kutlama yapacak görece kalabalık grupların bu mekânları tercih etmesini sağlamaktadır. Duble Meze bu tarz mekânların en ünlülerindendir.

Kır Lokantası – Kendin Pişir Kendin Ye

17. yüzyılda bile varlığı bilinen, seyyar olarak kurulan, "kır harmanları" ya da "yamaç harmanları" denilen eğlence ve yeme içme şeklinin çağdaş versiyonu. Şehre yakın kırsal alanlarda bulunan, işletmenin pişirilecek malzemeyi ve pişirme ekipmanını sağladığı, sofranın daha ziyade dışarıdan getirilen mezelerle kurulduğu mekânlardır.

Et yemeği denince birçok insanın aklına "mangal yapma" fikri geldiğinden ailecek yapılan bir hafta sonu eğlencesidir. "Kendin pişir kendin ye" adıyla anılan içkili kır gazinolarının genelde kızartma ve salatadan oluşan mezelerinin yanında bolca mangalda et ya da şarküteri yenir.

İstanbul'un en namlı kendin pişircileri, Polonezköy ve Sarıyer'de bulunur.

Taverna – Gazino

Canlı müzikle beraber yemek servisinin de yapıldığı mekânlardır. Gazinolar 90'lı yılların başlarına kadar ünlü sanatçıların sahne aldığı ve neredeyse bir kabare prodüksiyonunun yapıldığı önemli eğlence mekânlarıydı. Tavernalar ise daha mütevazı, ama yine de hem eğlence hem yeme-içmenin beraber olduğu yerlerdi. Genellikle, önceden belirlenmiş menünün satıldığı bir servis anlayışını benimsemişlerdi.

Tanıdığım hemen her ailenin fotoğraf albümlerinde bu mekânlardan birinde çekilmiş fotoğraflar olduğunu hatırlarım. Yeri geldiğinde o zamanların eğlenceleri ve mekânların özellikleri hâlâ çokça anlatılır. Hatta benzer mekânlar tekrar yaratılmaya çalışılır, ancak pek başarılı olmaz. Bu tarz işletmeciliğin çok masraflı olması ve artık bu tarz eğlencelerin çokça alternatifi olması nedenleriyle, taverna ve gazino dediğimiz işletmeler artık rastlamadığımız bir meyhane tarzıdır. 90'lı yılların sonunda Türkiye'nin ilk somelyelerinden Kenan Kardeş böyle bir gazinoda çalışır, masalar arasında sarbage (kılıçla şampanya açmak) yapardı.

Günümüzde değişen eğlence anlayışı, eskinin "süperstar" olarak anılacak sanatçılarının fazlaca olmaması ve tabii ki pop kültürün egemenliği bu mekânların da zamanla dönüşmesine sebep oldu.

Ara ara açılıp ünlü sanatçılarla programlar yapan Günay ve Zorba Taverna bu mekânların yaşayan nadir örnekleridir.

[1] *İstanbul Ansiklopedisi*, 5. Cilt, Koçu Yayınları, 1968.

A. Nilhan Aras

VAZGEÇİLMEZ MEZELER: PEYNİR

İyi peynirle başla, iyi peynirle bitir

Larousse Gastronomique peyniri "Sütün katılaşmasıyla elde edilen, ardından bir kalıp içinde süzme işlemine tabi tutulan gıda maddesi" şeklinde tanımlıyor ve birbirinden ayrı değerlendirilmesi gereken üç kategoriye ayırıyor; taze peynirler, olgunlaştırılmış peynirler ve eritme peynirler. Ardından tarihçesini özetliyor, üretimine değiniyor, aileleri listeliyor, daha sonra bazı peynirlerin (Fransız ve Fransa-dışı) özelliklerini tablolar halinde veriyor, köken koruma uygulaması hakkında bilgilendirme yapıp peynirin beslenmedeki yerine, saklama ve servis koşullarına değiniyor, mutfaktaki yerini tariflerle anlatıyor.[1] Daha çok *Üç Silahşörler* isimli efsanevi eseriyle tanıdığımız Alexandre Dumas ise ölümünden sonra yayımlanan kitabı *Mutfak Sözlüğüm*'de peynire biraz daha mütevazı bir yer ayırmakla birlikte hatırı sayılır bir peynir çeşidi olduğunu söyleyip bu bilgiyi Fransa, Hollanda, İtalya ve İsviçre peynirleriyle örnekliyor, üstelik onları bir hayli de övüyor. Verdiği tanım şöyle: "Peynir, ağır ağır uygulanan ısının etkisiyle kesilen sütün suyunun, katılaşmış kısmından ayrılmasıyla elde edilir. Peynir sütün, en kalın ve en kompakt kısmıdır. Ayrı yenildiğinde sindirilmesi güç olan katı bir gıda maddesi sağlar."[2] Hem kendisini "Dünyanın En Büyük Mutfak Ansiklopedisi" olarak tanımlayan kitapta hem de yazarının mutfakla ilgili kişisel deneyimlerini ve yorumlarını kaleme aldığı sözlükte peynir için yazılanlar üzerine tartışılabilir elbette. Ancak inanın, bir meyhane müşterisini, hatta meyhane işletmecisini ve şefini ne bu kitapta yazanlar ne de üzerine konuşulacaklar ilgilendirir. Meyhanede aslolan rakı peyniridir, onun da tanımı yukarıdaki gibi genel değil, özeldir, çok özel.

Meyhane müşterisine, üstelik de deneyimli, damak zevki gelişmiş, gustosu olan bir meyhane müşterisine peynir denildi mi, aklına ilk olarak pürüzsüz kesilmiş, tam yağlı ve lezzetiyle ağız dolduran beyaz peynir gelir. Bir sebeple beyaz peynir yiyemeyen meyhane müşterisi dahi imrenerek bakar yiyenlere.

Öyle imrenir ki, çok defa dayanamaz, "belki bu kez" diyerek dener. Ne de olsa beyaz peynir çilingir sofrasının rakıdan sonraki ilk demirbaşıdır. Bu durum meyhaneci ve şef için de böyledir.

Meyhanede peynirin tanımı ve anlamı değişmez bir öncelikle beyaz peynire zimmetlense de rakı sofrasının kurulduğu yöreye göre tulumpeyniri yahut benzeri orta kuvvetteki yöresel peynirler de meyhane mezeleri arasında kendine yer bulur. Diğer yandan eritme peynir, taze kaşar peyniri, süt kokan dil peyniri gibi rakının yanında hafif kaçan, yani anasonu dengeleyebilme ya da kendini gösterebilme gücüne sahip olmayan peynirler de tercih edilmezler. Aroması anasonu bile bastıracak sertlik ve kokudaki peynirler ise iyi hazırlanmış bir çilingir sofrasında "sade peynir" olarak pek istenmez. Seçilen peynirin çeşidi sofraya hangi sırada geleceğini ve nasıl yeneceğini de işaret eder.

Beyaz peynir

Bilinir ki; hemen her rakıseverin peynirle, peynirin de rakıyla sempatik bir bağı vardır; ama çilingir sofrası söz konusu olduğunda beyaz peynir diğerlerinin arasından hızla ve çoğu kez rakipsizce sıyrılır. Çünkü rakıya eşlik edecek beyaz peynir yağlı ve az tuzludur. Bu da boş mideyi sakinleştirerek alkole hazırlar, ayrıca en temel besin bileşeni protein sayesinde alkolün etkisini hafifleterek çilingir sofrasının keyfini uzatır. Bundan ötürü; küçük ya da büyük her meyhanenin gedikli mezesidir beyaz peynir. Masasına oturup biraz soluklanan müdavimin yanına gelen garson siparişi almadan önce "beyaz peynir getireceği" bilgisini verir ve genellikle olumsuz cevap almaz. Bu noktada beyaz peynirin nasıl isteneceği de önemlidir.

En çok sade haliyle, yanında bir dilim kavun yahut bir iki parça söğüş salata ile yense de, çi-

lingir sofrasında beyaz peynir tabağı için kendi tercihinizi de kullanabilirsiniz. Peynirinizi dilediğiniz gibi dilimletir, üzerine istediğiniz miktarda sızma zeytinyağı döktürüp istediğiniz baharat çeşitlerinden serptirebilirsiniz. Elbette zeytinyağınızın en âlâsından sızma; baharatınızın kekik, belki biraz da pul biber olmasını isteyeceksinizdir. Ayrıca yeşil salatanızda da tatmak isteyebilirsiniz beyaz peynirinizi, en çok da balık sofralarında aranan roka-domates salatasında. Eğer son kadehe kalmışsa beyaz peynir, yanında mevsim meyveleri ile yemek de âdettendir. Nasılsa, iyi bir servis elemanı bunları bilir, yeri geldiğinde kendisi de uyguluyordur, buna göre müşterisine seçenekleri iştah açıcı biçimde sunar.

Öte yandan, çilingir sofrasındaki beyaz peyniri yalnızca bu sade halleriyle düşünmek haksızlık olur; çünkü peynirli mezelerin çoğu onunla hazırlanır. Örneğin soğan ve maydanozla, hatta bazen sarmısak da eklenerek piyazı ya da cevizli sarmısaklı, zeytinyağlı, baharatlı ezmesi yapılabilir. Sıcak meze olsun derseniz, en bilinen ve sevileni tabii ki kararında sarılmış ve çok iyi kızartılmış sigara böreği olur. Bazen peynir öyle yağlıdır ki, kızartılırken yufkanın dışına akar, orada pişer, salatanın sosuna bandırılarak yenir.

Eğer sade yenecekse, kesimi de önemlidir beyaz peynirin. Misina ile dilimlenmeli ve kırılmamalıdır. Kırılmaması için yağlı, iyi din-

lenmiş, yeterince olgunlaşmış, salamura suyu alınmış olmalıdır. Görüntüsü daha cazip olsa da iri ve çok delikli olanı pek makbul değildir. Adını aldığı renkten ötürü sunumuna da dikkat etmek gerekir. Beyaz tabağa yerleştirilen beyaz peynir yalnızca damağa değil göze de hitap etmelidir; bunun için yanına bırakılacak domatesin en kırmızısından, kavun göbeğinin en iddialı turuncudan olması istenir. Peki, iyi beyaz peynirin bir adresi var mıdır? Vardır. Ezine ve Edirne peynirleri –elbette hakkıyla yapılmış olanları– her zaman baş tacıdır. Muhteviyatındaki paçal sütten ve bunların yağ oranları sayesinde rengi sarımtırak olan ve hatta diğer tüm ayırt edici özellikleriyle mahreç işareti de almış olan bu beyaz peynirler özellikle Trakya'daki çilingir sofralarında et yemeğinin yanında da servis edilmektedir.

Yine de tüm bunlar ve dahası bir yana, çilingir sofrasındaki beyaz peynir hakkında söylenecek en temel şey "çok iyi", diğer bir deyişle "rakı peyniri" olması gerektiğidir. Çünkü beyaz peynir bir meyhanenin kartviziti sayılır. Beyaz peyniri iyiyse gidersiniz, değilse şansı azalır.

Ya tulumpeyniri?

Bir sebepten ötürü peyniri ya da beyaz peyniri hiç mi hiç yiyemeyenler şöyle dursun, bazıları da rakıyla yiyemez. Ama bu durum, onların çilingir sofrasında peynir bulunmayacağı anlamına gelmez. Kaşar peyniri sıcak mezelerin içindeki kullanımıyla beyaz peynirden sonra en çok tercih edilen çeşit olsa da sofranın kurulduğu, rakının içildiği kente göre –çok tuzlu olmamak kaydıyla– yöresel peynirler de devreye girer. Bazen sade sunulan, bazen de meze yapılarak hazırlanan bu yöresel peynirler arasında en çok görülense tulumpeyniridir. Geleneksel olarak daha çok koyun ve keçi sütüyle yapılan ve deri tuluma basılarak olgunlaştırılan tulum peynirleri yapıldığı coğrafyanın

bitki çeşitlerine göre tat ve aroma alırlar; çilingir sofrasında da turşu, bal ve et yemeği ile birlikte sade olarak tüketilirler. Kabul etmek gerekir ki, bu peynirlere en çok lavaş ve pide türü ekmekler yakışır.

Tulumpeyniri yapım tekniği temelde aynı olmakla birlikte yapıldığı yere göre üretim sürecinde küçük değişiklikler gösterir. Söz konusu bu değişikliklerin en önemli belirleyenlerini sütü kullanılan hayvan (koyun, keçi, manda, inek ya da paçal) ve hayvan ırkı, hayvanın içinde bulunduğu ve beslendiği coğrafi koşullar olarak sayabiliriz. Bunlarla birlikte, coğrafî işaret sisteminde beşeri özellik olarak geçen ustalık ise ayrıca önem taşıyan başka bir parametredir. Çünkü gerçek üretici hayvanı ve sütü iyi tanır, sağlıklı deriyi, deriye tulumun nasıl işlenmesi gerektiğini bilir, iyi tulumu kolaylıkla seçer, tuluma peynirin nasıl dikkatlice basılması gerektiğini bilir. Sonrası tulumla içindeki peynirin hem birbirleriyle hem de olgunlaştırma koşullarıyla arkadaşlığıdır. Tabii yine ustanın bilgisi ve dikkatli gözetimi altında. Olgunlaştırma yine üretim yerinin geleneksel kodlarına göre toprağa tam ya da yarı, ters ya da düz halde gömerek, toprak zemin üzerinde düzenli aralıklarla temizlenmesi koşuluyla bekleterek yahut mağara ve göçük gibi derindeki ve soğuk depolara dizerek yapılır.

Balkanlar'dan Kafkaslar'a çok geniş bir coğ-

rafyada ve hatta daha fazlasında karşımıza çıkan tulumpeyniri bugün yalnızca tuluma değil çömleğe, daha çok da plastik bidonlara basılarak üretiliyor. Bu sonuncu doğal malzeme olmadığı için peynirin üretim sürecinde sorunlara yol açabilir, en azından tadında olumsuz notalar oluşturur. Bu da bir çilingir sofrasında istemeyeceğimiz bir durumdur.

Tabii bir de peynirin kendisi var. Sütüne, yapımına ve olgunlaştırma süresine göre kaymağımsı, yarı sert ya da epeyce kuru ve sert olabilen tulumpeynirine bazen çörek otu, bazen de aromalı otlar katılabiliyor. Çörek otu bir halk inancı uygulaması olarak nazara karşı atılır, ama peynire ot karıştırılarak tuluma doldurulması tamamıyla bir yaşam savaşı üretimidir. Çünkü eğer peynir sütün saklama yöntemlerinden biri olarak kışa karşı mutfağın savunma araçlarından biri ise peynire ot katılması da aynı şekilde otu bu şekilde saklayarak ömrünü uzatıp her mevsim tüketmeye vesiledir.

Her ne kadar konumuz peynirse de, peynirin kardeşi olarak yoğurdun özellikle Anadolu çilingir sofralarındaki yerinin pek muteber olduğunu söylemek gerek. Özellikle koyun yoğurdu, hayvancılık yapılan bölgelerde rakının olmazsa olmaz mezelerindendir. Bir yudum rakı, üzerine kaşık ucuyla kaymak gibi yoğurt. Tabii yoğurdun, daha çok da süzme yoğurdun çiğ, haşlanmış ya da kavrulmuş, hatta sotelenmiş sebze ve otlarla karıştırılarak yahut üzerlerine dökülerek hazır edilen meze hallerini söylemek gerek. Hatta özellikle doğu ve güneydoğuda yoğurdun kurutulmuş hali keşk, diğer adıyla kurutun da bazen olduğu gibi bazen hafifçe sulandırılarak sofraya buyur edildiğini ayrıca vurgulayalım. Biraz sert bir tadı olsa da yoğurt ve kurut çilingir sofrasında gerçek bir uyaran görevi gördüğü için özellikle kıymetli mezelerden sayılır.

Kendiniz üretin

Yazının konusu gereği burada hiç olmazsa yapımı kolay, lezzeti yüksek birkaç peynirli meze tarifi vermemi bekleyebilirsiniz. Hayır, burada herhangi bir tarif vermeyeceğim. Ama aslında tüm mutfağınız için geçerli olabilecek bir öneriyi peynirli mezeler özelinde vereceğim.

Meyhane menülerine, gerek değişen gerekse uzunca süre sabit kalan menülere, gerek eski gerek yeni menülere şöyle bir baktığınızda, daha doğrusu çoğunlukla ön yüzü bombeli cam olan meze dolaplarına göz attığınızda aşağı yukarı hep aynı peynirli mezeleri görürsünüz. Paçal peynirli Girit ezmesi, peynirli sigara böreği, peynirli mantar, ızgara peynir, ayrıca lorlu birkaç meze, tabii salataların üzerinde beyaz peynir... Birkaç meze daha. Oysa çok basit uygulamalarla kendi peynirli mezelerinizi yaratabilir, hatta bunun tadım denemelerini müdavimlerinizle birlikte yapabilirsiniz.

Kendi mezenizi üretmek için çok da büyük ve uzun düşünmenize, karmaşık tarifler için çalışmanıza hiç gerek yok. Örneğin ilk iş olarak mevcut mezeleriniz arasında peynir ekleyerek zenginleştireceğiniz ya da içindeki bir malzeme yerine peyniri koyarak tadını farklılaştıracağınız ama meyhane mutfak kültürünün yok olmaması için aslını da kenarda koruyacağınız çeşitler bakabilirsiniz. Alışıldık peynirler yerine farklı çeşitlerin iyi örneklerini kullanabilirsiniz. Örneğin yağlı beyaz peynirle yaptığınız sigara böreğinizi çok iyi bir küflü ya da kaymak gibi tulumpeyniri ile sarabilirsiniz. Size Aksaray'ın yağda kavrulurken sünen, bir de güzel kokan tulumunu önerebilirim. Aynı şekilde Kargı'nın neredeyse sürülebilir kıvamdaki yumuşacık dokulu ama kuvvetli bir tada sahip tulumunu da. Hiç bunlarla uğraşamam diyorsanız daha basit bir yol izle-

yin derim. Gerçek mihaliçi ızgara edip şık bir şekilde servis edebilirsiniz, güzel olgunlaşmış Divle obruk peynirini uygun bir bıçakla ince ince dilimleyip genişçe yuvarlak bir tabağın ortasına yığabilirsiniz; parçalanıyor derseniz olgun olanı kırık halde bir çanağa doldurup daha genç Divle obrukları dilimleyebilirsiniz. Kopanisti, armola gibi yoğun aromalı, tadında sivri notalar olan süzme yoğurdumsu kıvamdaki peynirleri çağla yeşili zeytinyağı dolu çanağa bırakabilir, üzerine neredeyse sayıyla kekik ve pul biber serpebilirsiniz. Tabii, kullanacağınız tüm peynirlerin ve zeytinyağının en hakikisinden ve en iyisinden olması gerektiğini söylemeye gerek yok.

Hatta olmuşken tam değişiklik olsun diyorsanız, hafif ama pek lezzetli Diyarbakır eritme peynirini servis vaktinden önce suya koyun, tuzunu iyice salsın, servis zamanı gelince çıkarıp küp doğrayın. Küçük bir çanağa bir tane göbek ya da marul yaprağı yerleştirin, içine sembolik miktarda ılık su koyun ve masadaki kişi sayısı kadar peynir küpü bırakın. Tabağı masaya götürdüğünüzde, fazla "Fazla bekletmeyin," demeyi de ihmal etmeyin.

Unutmadan!

Rakılar içilmiş, mezeler yenmiş, sohbetler en koyusundan birbirine eklenmişken önünüze kaşar peyniri gelirse bilin ki, siz otururken akrep yelkovana vura vura saatler birbirini kovalamış, gece akıp gitmiş, kalkma vakti gelmiştir. Meyhaneci, dükkânını kapatacağını meyhane adabının zarif uygulamalarından biriyle anlatmaktadır, "Peynirle başladın, peynirle bitir; sıcak sıcak ye, evine git ama yine gel," diyordur. Ne incelik, değil mi?

[1] *Larousse Gastronomique*, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2005, s. 810-817.

[2] Alexandre Dumas, *Mutfak Sözlüğüm*, çev. Birsel Uzma, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2017, s. 322-323.

Aylin Öney Tan

VAZGEÇİLMEZ MEZELER: CACIK

Ferah ve taze

Salata mı, meze mi?

Cacık salata mıdır, meze midir sorusu aslında sıklıkla tartışılan bir sorudur. Kimisi bu soruya suluysa salata, koyuysa meze diye cevap verebilir. Bu cevap esasında doğru da olsa tanım biraz da hangi sofrada olduğunuza bağlıdır. Sözlük tanımına göre cacık, temel olarak yoğurt ve salatalık ile hazırlanan bir tür salatadır. Türk mutfağında önemli bir yemek eşlikçisi, hatta tamamlayıcısıdır. Yaz sofralarından eksik olmaz. Karnıyarık, pilav, cacık üçlemesinde olduğu gibi pek çok yemeğin yanında yemeye alıştığımız, ferahlatıcı bir öğün tamamlayıcıdır. Pek çok durumda et-pilav ikilisi cacıkla dengelenir, bir anlamda bütünlük kazanır. Meze olarak kabulüne gelince, öncelikle yoğurdun çilingir sofrasındaki yerine bakmak gerekir. Cacık, yoğurt esaslı bir meze olarak mideyi yormadığı gibi iştah açan ve damağı ferahlatan bir eşlikçidir. Meraklısı için meze sofrasında cacığın yeri başkadır. Pek çok akşamcı meze olarak sadece cacık ile yetinebilir. Ama her yiğidin cacık yiyişi de başkadır.

Gelmişi geçmişiyle cacık

Cacık kelimesinin etimolojisi tıpkı cacığın kendisi gibi su kaldırır. Her ne kadar Yunanlılar "tzatziki" telaffuzu ile cacık Yunandır deseler de kaynaklar pek öyle göstermiyor. *Nişanyan Sözlük* Farsça "jāj" kelimesini çeşitli yemeklik yabani otlara verilen ad, kendinden yetişen her tür nebat olarak açıklıyor. Bu da besbelli bütün yenilebilir yabani otları kapsıyor. Aynı kaynak Kürtçe "jaj" sözcüğünü yemeğe katılan bir ot olarak vermiş ve Latince *Carum carvi* tanımını not düşmüş. *Carum carvi*, Osmanlıcada *keraviye* olarak geçen ve tohumları kimyon gibi baharat olarak kullanılan bir bitkidir. Nişanyan'a göre cacık sözcüğünün nihai kaynağı belirsizdir, Ermenice cacık kelimesi muhtemelen Türkçe veya Kürtçeden, Yunanca *tzatziki* (τσατσίκι) ise Türkçeden alıntıdır.[1]

Evliya Çelebi, 1665 yılında cacık sözcüğü için "bir tür baharlı ot" diye not düşmüş. Bitlis yemekleri arasında "keklik böreği ve ışkını ve mastaba çorbası

ve cacıklı ve kıjılı peyniri ve kaymağı" saymış.[2] Evliya'nın saydığı yemeklere bakarsak "mastaba çorbası" yoğurtlu çorba demektir, besbelli ki yanında "cacıklı" yani otlu peynir yenmiş. Keklik böreği de pek lezzetli olmalı. Bugün gözleme-ayran ikilisi klasiktir, kıymalı börek yanına cacık yakıştıran da çoktur. Demek ki o zamanlar da keklik böreğine cacık eşlik etmiş.

Sözlüklere bakarsak; Ahmet Vefik Paşa 1876 tarihli *Lehçe-i Osmani* adlı sözlüğünde cacığı "yoğurtla yapılan sebze salatası" olarak veriyor.[3] Hasan Eren ise *Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü*'nde cacık maddesinde "yoğurtla hıyar veya maruldan yapılan salata" der ve şunu ekler: "Ağızlarda teke sakalı, kuzu kulağı, semizotu, ıspanak gibi bitkilere de cacık adı verilir."[4]

Bütün bu kaynaklardan cacık sözcüğünün aslen yabani ottan geldiği, zamanla yoğurtla olan karışımına cacık dendiği anlaşılmaktadır.

Cacık bileşenleri

Bugünkü tanımıyla cacık ana malzeme olarak hıyar/salatalık ve yoğurttan mamuldür, tuz ile lezzet kazanır. Sarmısaklı yapılması esastır, ama sarmısak koymadan da yapılabilir. Otlardan kuru nane veya dereotu kullanılır. Taze naneye de itibar eden olur. Yemek yanına eşlikçi olacaksa kıvamı kaşıkla yenecek gibi sulu olur ve hoşaf kâsesinde sunulur.

Meze olarak yenecekse sofraya iki türlü gelebilir. Eski usulde mezelerin ortak tabaklarda servis edilmesine karşın, cacık küçük kâselerde kişiye özel servis edilir, içine çok az su katılmış hatta hiç su katılmamış olsa bile gene de kaşıkla yenecek kıvamda olur, irice tatlı kaşığı gibi orta boy kaşıklarla yenirdi. Şimdilerde ise eskiden daha çok Yunanistan'da görülen ve "kuru cacık" diye tabir edilen türü servis ediliyor. Bu tür cacık su katılmadan, hatta bazen süzme yoğurttan koyuca kıvamlı yapılır, yayvan bir meze tabağına yayılarak servis edilir.

Van cacığı

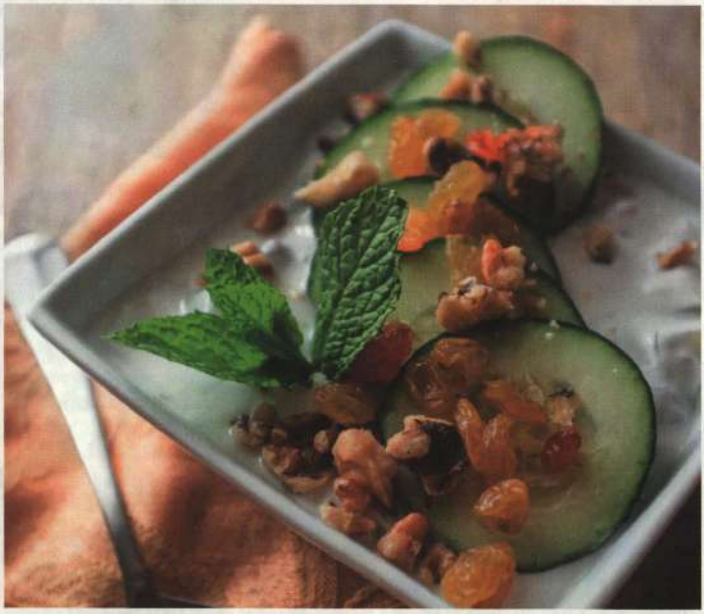
Van'da cacık öncelikle bir kahvaltı yiyeceğidir. Eskiden kent merkezine mal satmaya gelen köylülerin varış noktası olan minibüs durağının orada kahvaltı veren sütçüler olurdu. Bu sütçülerde süzme yoğurt kıvamında, yayıktan taze çıkmış tereyağı gibi cacık da olurdu. Böylesi cacık, peynir ya da çökelek gibi ekmek katığıdır. Van cacığı içine maydanoz, yeşil biber ve türlü otlar katılır, ekmeğe tereyağı ile birlikte sürerek yenir. Bu yüzden Van cacığı olarak verilen birçok tarife tuhaf gelse de tereyağı eklenir, kimi zaman ufak parçacıklar halinde konur. Van cacığında hıyar dışında genellikle maydanoz, taze soğan ve yeşil biber olur.

Cacık her tür sofranın şahıdır. Çok kolay gibi gözükse de, malzeme seçiminden yapımındaki püf noktalarına kadar pek çok inceliği vardır. Şimdi cacık bileşenlerine tek tek bakalım:

Yoğurt

Hangi yoğurt kullanılmalı diye sorulursa zevke göre değiştiği söylenebilir. Ancak asıl önemlisi yoğurdu çatalla veya çırpma teliyle iyice karıştırarak önce tamamen pürüzsüz hale getirmektir. Bu pürüzsüzlüğü sağlamak için süzme yoğurt da kullanılabilir. Salata gibi yenecek cacığa hafif ekşi yoğurt da çok yakışır. Lezzeti belirgin olan koyun, keçi, hatta manda sütünden yapılmış yoğurtlar meze olacak cacığa farklı bir nefaset katarlar.

Burada bir noktayı, daha doğrusu tehlike-



İran'da cacık

Kuru üzüm, lavaş ekmek kıtırları, ceviz kırıntıları, kuru gül yaprakları... İran cacığı böyle işte. Bizim cacığın muadili, nam-ı diğer *mast-o khiar*, yani hıyarlı yoğurt. Bu arada Farsça modasına kapılıp Osmanlı kayıtlarında da Türkçe yoğurt kelimesi yerine Farsça mast kelimesinin tercih edildiğini not düşelim. Cacık, görüldüğü gibi Asya'ya gittikçe farklılaşıyor, tıpkı İran halıları ve minyatürleri gibi daha süslü oluyor. İçine taze soğan da konuyor, dereotu ve nanenin yanı sıra ot çeşitlerinin hepsi, taze kekik türleri, taze tarhun da devreye giriyor. Şiraz usulü olanda ise üstüne kavrulmuş susam, kimyon ve çörekotu da konuyor. Bir İran sofrasında böyle bir cacığın yanında dibi kıtır kıtır tutturulmuş tahdig pilavı veya çiğ yumurta sarısı ile harmanlanan safranlı çilav ve şiş köfte olur. Diasporadaki eski İranlılar bu cacığın yanına buz gibi votkanın iyi gittiğini söylerler. Kimbilir, belki de bundan ilhamla Doğulu bir cacık mezesi yaratılabilir.

yi özellikle belirtmekte yarar var. Son yıllarda Denizli'nin ve Toroslar yöresinin yanıksı süt ile yapılan yanık yoğurdu moda oldu. Bu, yoğurt meraklısı için pek lezzetlidir. Biraz yadırgatıcı olsa da bundan da meze yapılabilir. Ancak menşeinden gerçek yanık yoğurt getirtilirse ya da usulüne uygun olarak yanıksı sütten yoğurt yapılırsa... Maalesef, bu zahmete katlanmaktansa yoğurda füme aparatlarıyla tütsü gibi is kokusu vermeyi yeğleyenler oluyor. Soba borusu gibi is kokan cacık, deyim yerindeyse eşyanın tabiatına aykırıdır, cacığın çilingir sofrasındaki rolüne ters düşer. Damağı rahatlatacağına yorar. Serinletmez. Cacık yoğurdunu isleyen, dumana boğan şeften de bir cacık olmaz.

Hıyar

Cacık söz konusu olunca salatalık değil hıyar demek daha yakışık alır. Hıyar Farsça kökenli bir kelimedir. Eskiden hıyar soyulmadan önce başı kesilir, kesilen kapak gibi baş kısmı kesik yere saat yönünde çevrilerek sürtülür, kesik yerde bir süre sonra beyaz bir köpük oluşur, böylece hıyarın acısının çıktığı düşünülürdü. Artık hıyarlar acı çıkmıyor, söylemesi ayıp ehlileştiler, salatalık oldular. Hıyar ne kadar körpe, adeta kıtır kıtır olursa o kadar iyidir. Cacık için hıyar şöyle hazırlanır. Hıyarın kabuğu soyulur, bıçak ile dikine birbirine paralel ve dik çentikler atılır, sonra enine dilimlere kesilir, böylece küçük kareler elde edilir. Rendeleyenler olsa bile öylesi makbul değildir. Çünkü hıyarın dişe gelir hali yok olur, ayrıca suyunu da fazla salar. Hıyarı bıçakla kesmek klasik ve doğru yöntemdir. Kesilen hıyar tuzlanır, böylece biraz suyunu salar, sonra yoğurt ile karıştırılır. Hıyarın büyüklüğüne göre içindeki çekirdek yatağını kaşıkla sıyırıp alan da vardır ama normalde çekirdekler alınmaz. Meze yapıldığı zaman özellikle küçük Çengelköy tipi salatalıkların kabuğunu soymadan bıçak sır-

Aydın Boysan'dan analitik cacık

Ünlü ehlikeyif Aydın Boysan pek saygı duyduğu cacık yapmanın, kendi ifadesi ile "etüdünü" yapmış; besbelli mesleği mimarlık baskın çıkmış, iş hıyarın nasıl kesilmesi gerektiğinin geometrik analizine kadar gitmiş. Bu cacık etüdünü pek çok ortamda, röportajlarında, televizyon programlarında anlatmış. Boysan bir anlatısında cacık içindeki zeytinyağının yüzde 7 olması gerektiği gibi net bir oran da vermiş. İşte üstadın analitik cacık tarifi anlatılarından biri. İzlemesi de buradan: https://youtu.be/OAmCV-9iLwY

"Yoğurdu iyice çırpacaksınız ama su katmayacaksınız içine. Sonra yavaş yavaş zeytinyağı dökeceksiniz yoğurdun içine ve çırpmaya devam edeceksiniz. İyice yedireceksiniz zeytinyağını yoğurda. Hıyarların kabuğunu soyup diklemesine, ince ince doğrayacaksınız. İnce, uzun ve yassı olacak hıyar taneleri ki suyu yoğurda geçsin. Doğradıktan sonra da tuzlayacaksınız. Bir diş sarımsağı doğrayıp havanda tuzla döveceksiniz. Bunların yanı sıra kırmızıbiber, nane, dereotu da katın içine ve hepsini karıştırın. Sonra da buzdolabında bekletin, soğuyana kadar. Bazıları cacığın içine buz koyar; soğusun diye. Ayıptır öyle yapmak."

tı inceliğinde dilimlemek de kabul görebilir. Hıyarın alternatifi olarak acur, kelek gibi aynı aileden zerzevat da kullanılabilir.

Sarmısak

Sarmısak cücüklenmiş ya da çok kurumuş olmamalıdır. Ayıklanan dişler önce havanda tuz ile dövülür, macun haline getirilir. Sarmısak sıkacakları ile sıkılsa bile tuz ilave ederek bir kaşık tersi veya bıçak kenarı ile ezmek, iyice yumuşatmak gerekir. Üzerine biraz soğuk su ya da sirke ekleyerek dolapta bekletmek kullanılan yöntemler arasındadır. Böylece sarmısak lezzeti daha iyi ortaya çıkar. Sirke genellikle cacık malzemeleri arasında anılmasa da, birkaç damlası özellikle böyle sarmısak ile kullanılınca harikalar yaratabilir. Bir de tabii mevsiminde taze sarmısak mevzuu var. Henüz baş vermemiş taze sarmısağı ince ince çintmek ve hafif tuzlayıp cacığa katmak pek güzel olur; ayrıca körpecik sarmısak dişlerini de havanda dövmeye gerek yoktur.

Ot

Nane mi, dereotu mu? Nane ise kuru mu, taze mi? Cevap rahatlıkla e-şıkkı hepsi olabilir. Dereotu severler başka ot tanımazlar, ama kuru nanenin verdiği ferahlık da başkadır, özellikle de sulu salata gibi yenince. Kimisine göre meze olduğunda taze nane veya dereotu

Kent tasviri olarak cacık

Cacık kuşkusuz tek bir kente mal edilemez. Ama Erdir Zat onu tam bir İstanbullu olarak tasvir etmeyi başarmıştır. Öyle ki; cacığın ana malzemeleri yoğurt ve hıyardan yola çıkarak mandıraları ve bostanları ile bir kent coğrafyası tanımlar, agoralarına, çarşı-pazarlarına dalar, mahalle aralarına girer çıkar, dere kenarlarında gezinir, dereotunu toplar. Tuzunun buzunun bile yolculuğuna değinir. Adeta kentin kalbi cacık için çarpar. Ne diyelim, ehlikeyif için bir cacık tasviri bu kadar olur!

Cacık kendince bir âlemdir

En yalın mezelerden biri olan cacık, rakının çevresindeki maddi kültürle kurduğu ilişkiler açısından güzel bir örnek teşkil eder. Eski İstanbul'un tepeleri mandıra, dereboyları bostandı. Kentin agoralarına kurulan pazarlarda, çarşılarda en taze ürünleri bulabilirdiniz. Agoralar aynı zamanda meyhanelerin bulunduğu yerlerdi. Günlük alışverişini yapan barbalar, taze yoğurda yanı başındaki bostanda yetişmiş hıyarı doğrar, içine kışın toplanan kardan yapılmış birkaç parça buz, İstanbul'un kendi tuzlalarından çekilmiş bir fiske tuz ve havanda dövülmüş sarmısak ilave eder, bir güzel çırpardı. Cacığın üstüne serpilen dereotunun zaten adı üstünde; dereboylarında yabani yetişirdi. 19. yüzyılın son yıllarında İstanbul'da efsane olan akşamcı nalbant Cacıkçı Neşet Efendi, mutlaka Silivri yoğurdu ve Langa hıyarı kullandığı cacığını evinin bahçesindeki küçük havuzda yapardı. Cacık apayrı bir fenomendir.

Kaynak: Erdir Zat, *Rakı – Her Dem Yeni, Her Daim Kalender*, Overteam Yayıncılık, İstanbul, 2013.

ağırlık kazanabilir. Bir de bölgelere göre tercihler olabilir. Yarpuzlu ya da tarhunlu cacık mezenin âlâsıdır. Maydanoz, kişniş kullanımına da rastlanır. Aslında hıyar yerine sadece maydanozla cacık yapıldığı durumlar da vardır ama böyle bir durumda maydanoz lezzet verici ot değil ana malzemenin ta kendisidir.

Zeytinyağı

Şöyle ebruli desen gibi bir iki damla zeytinyağı ile üzerini süslemek cacığa çok yakışır. Peki hangi zeytinyağı? Cacıkta taze tat esas olduğuna göre tazelik taşıyan bir erken hasat zeytinyağı uygundur. Çağla badem, körpe enginar, taze çalı fasulye, bezelye kabuğu gibi kokular taşıyan bir zeytinyağı kullanmak en uygun seçim olacaktır. Ayvalık, Memecik ve Domat gibi Ege zeytinlerinden yapılan soğuk sıkım erken hasat zeytinyağları baskın şekilde kullanmamak şartıyla bir cacığı vezir edebilir. Elbette ağır kokulu, beklemiş ve hatalı bir zeytinyağı ise cacığı rezil edecektir.

Tuz, buz ve diğerleri

Tuz için genelde bir tanım yapılmış olmasa da deniz tuzu kullanmak elbette yakışır. Ancak tuzun kullanılış şekline ve sırasına dair püf noktası vardır. Tuz genellikle salatalık ve sarmısağa katılır; salatalığı yumuşatır, suyunu salmasına sebep olur, sarmısağın ise tüm aromasının ortaya çıkmasını sağlar. Tuz dışında pul biber, karabiber, sumak, kekik gibi eklemeler uygulama dışıdır; sonuçta mantı yemiyoruz. Buz ise hararetli bir tartışma konusudur. Cacığın soğuğu makbuldür, bunun için kokteyl malzemeleri gibi her bir malzemenin önceden soğutulması en doğrusudur. Ama yaz vakti özellikle sulu salata gibi cacığa bir iki küp buz ekleyen ya da su yerine buz katıp karıştıra karıştıra eriten de olur. İkinci yöntem daha kabul edilebilir bir uygulamadır. Ama söylemeye bile gerek yok buzun kaliteli, iyi sudan yapılması şarttır.

Hıyar olmazsa?

Cacığın eski tanımına bakınca çıkış noktasının yabani ot olduğu anlaşılıyor. Hasan Eren'in tanımında ise pek çok otun yerel ağızlarda cacık olarak anıldığı söyleniyor. Bu bağlamda yabani otlar ile cacık olur ama özellikle kuzukulağı gibi ekşi ya da yabani semizotu pirpirim gibi diri ve sulu otlarla olur. Şunu belirtmekte yarar var. Eskiden hıyar kent bostanlarında yaz aylarında yetişir, kışın bulunmazdı. Kış vakti ise marul incecik kıyılır ve marullu "kış cacığı" yapılırdı. Hatta buna biraz sirke de eklenirdi. Günümüzde ise değişik cacık denemeleri yapılıyor. Hele bahar zamanı çağla cacığı, can eriği cacığı, körpe kuşkonmaz cacığı gibi örnekler çoğaldı. Çiğ kabak kullanımlarını da unutmamak lazım. Elbette yaz zamanı acur cacığı da hoş bir lezzet oluyor. Acur deyince kavun keleği de cacık olmaya adaydır. Doğrusu şefler karpuz kabuğunun beyaz kısmını da deneyebilirler. Ne de olsa hıyar, kabak, karpuz, kavun hepsi *Cucurbit* yani kabakgiller familyasından. Burada dikkat edilmesi gereken ise hıyar yerini alacak malzemenin onunla aşık atacak kadar körpe, diri, sulu ve ferahlatıcı olması ve mutlaka çiğden kullanılmasıdır. Yoksa o cacık değil, yoğurtlama veya yoğurtlu meze olur, o da kabulümüzdür, ama cacık değildir.

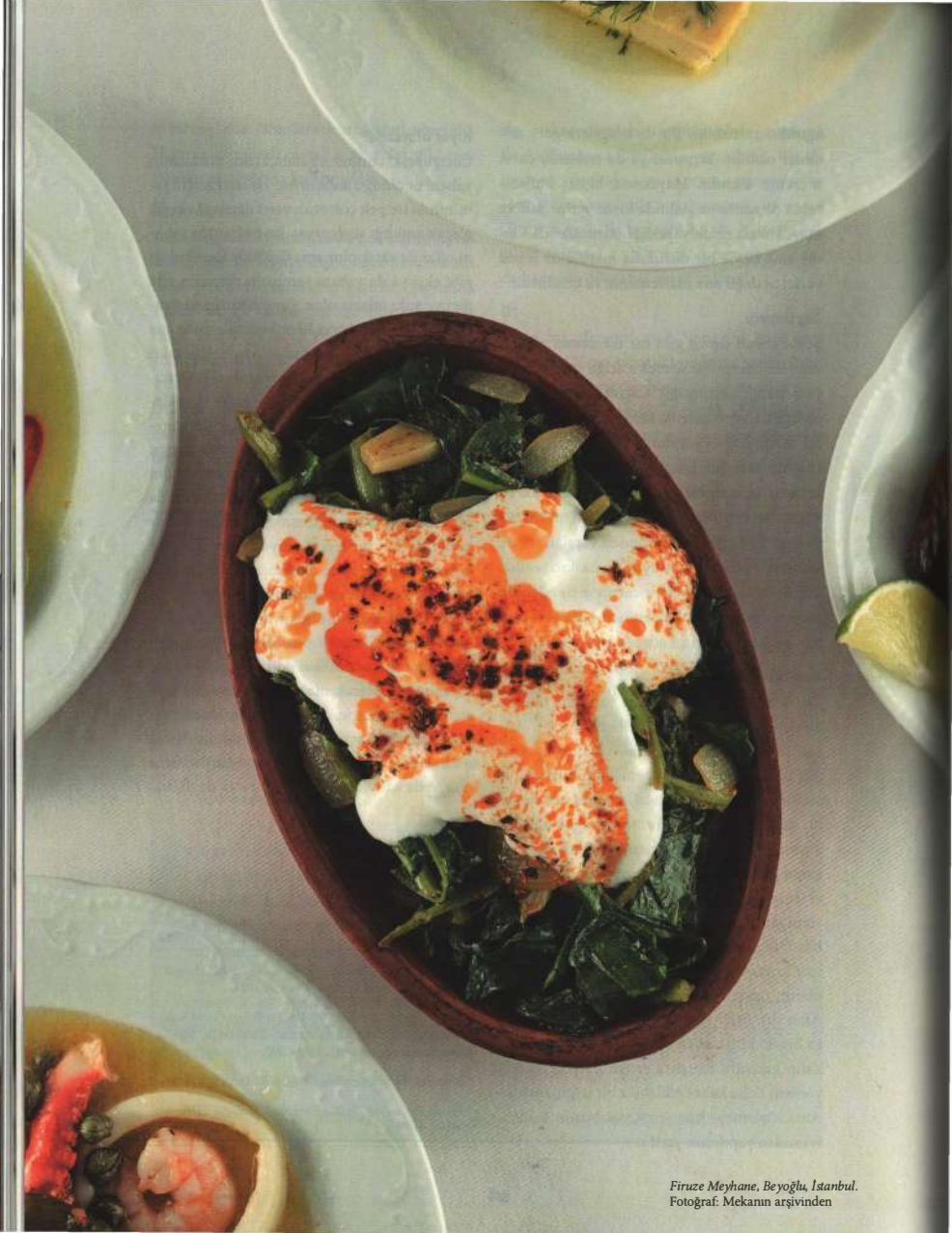
---

[1] Sevan Nişanyan, *Nişanyan Sözlük – Çağdaş Türkçenin Etimolojisi*, çevrimiçi erişim: 29 Ocak 2021.

[2] Evliya Çelebi, *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnâmesi*, haz. Seyit Ali Kahraman-Yücel Dağlı, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2013, s. 507.

[3] *Nişanyan Sözlük*, çevrimiçi erişim: 29 Ocak 2021.

[4] Hasan Eren, *Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü*, TDK, Ankara, 1999, s. 67.



Firuze Meyhane, Beyoğlu, İstanbul.
Fotoğraf: Mekanın arşivinden

Hülya Ekşigil

VAZGEÇİLMEZ MEZELER: SEBZELER VE OTLAR

Doğrudan topraktan

Çilingir sofrasını geçmişinde var olmayan bir özellikle, zenginliğiyle tanımlıyoruz uzun zamandır. Artık hiçbir meze çatal ucuyla, rakıya altlık olsun diye yenmiyor. Rakı diğer içkilerin aksine sofranın belirleyicisi, yemeği ısmarlayıp yanına uygun rakıyı değil, rakı içmeye karar verip yanına uygun mezeleri seçiyoruz. Ama bu seçim geçmişte olduğu gibi bir meyhane dolabındaki üç-beş klasik çeşitten ibaret değil çoktandır. Yaygın bir meze gösterme biçimi olarak masaların arasında dolaştırılan tepsiye bile sığmayan bir çeşitlilik var artık. Rafları envai çeşit yiyecekle dolu meze dolabına gidip size neyin ne olduğunu anlatan bir garsonun rehberliğiyle zar zor bir seçim yapıyor ve aklınız biraz da tadına bakamayacağınız çeşitlerde kalmış olarak, "donatıyorsunuz" masayı. Tabii bu heyecan hâlâ mezesini kendi hazırlayan meyhaneler için geçerli. Zira bir fabrikadan çıkıp gelerek tezgâha dizilen mezeler asla iştah açıcı olmuyor. Son yıllarda bu yöntemi kârlı ve konforlu bulan birçok meyhane, mutfaklarında hazırlanan, aşçılarının imzasını taşıyacak mezeler yerine bu vasat standartta buluşmayı tercih ettiler. Ve bence böyle yaparak çilingir sofrasının sürprizli cazibesini de yok ettiler. Neyse ki; işine saygı duyan ve mezenin taze, özgün ve özelliği olan bir yiyecek olması gerektiğini bilen bir avuç meyhane sahibi bayrağı taşımayı sürdürüyor. Meyhanelerin lokanta olma işlevi de kazanmasıyla beyaz peynir, fasulye pilakisi, lakerda, fava gibi mezelerden ibaret günler geride kalırken envai çeşit salata, sebze, deniz mahsulü de çeşitlerin arasına dahil oldu.

Meyhane ve meze bugün de tek tip bir yapı değil aslında. Örneğin İstanbul meyhanelerinde lakerda, tarama gibi işlenmiş deniz ürünleri; dil, ciğer türü sakatat ağırlıktayken Ege meyhanelerinde sofralar çok daha yeşil. Batı'da yemek genellikle kızartma ya da buğulama bir balıkla biterken Doğu'da son

tabaklar kebaplarla dolu geliyor. Belki de bu nedenle, Batı'da domates, biber çiğden salata ya da söğüş olarak hazırlanırken, Doğu'da zaten yanmakta olan ızgaralarda közlenmiş olarak servis ediliyor çoğunlukla. Mezeler, meyhaneler kadar kebapçıların ve ocakbaşı lokantaların da ana yemekten önce servis ettiği yiyecekler. Ve oralarda mezelerden de evvel sofraya mutlaka göz alıcı, iç açıcı, zengin yeşillik tabakları geliyor. Tereden maydanoza yeşilin türlü tonlarında otlar, kırmızısıyla beyazıyla irili ufaklı turplar sadece içinizi değil, iştahınızı da açmak için konuyor sofraya. Zaten sebze ve yeşilliklerin çilingir sofrasını gözümüz için de bir ziyafete çevirme özelliği asla yabana atılamaz.

Ünlü şair Yahya Kemal her akşam gittiği meyhanedeki masasının önceden ve hep aynı yiyeceklerle hazırlanmasını ister, ama bir kısmına elini bile sürmezmiş. Bir gün nasılsa yemiyor diye masaya turp koymayan garsona sofrasının niçin eksik olduğunu sorup "Zaten yemiyordunuz efendim," cevabını alınca öfkeyle kükremiş: "Sana ne yiyip yememden. O benim gözümün mezesi!" Bir çilingir sofrası nerede kurulursa kurulsun, etrafında buluşanların içini de açması beklenir kuşkusuz. Ne de olsa görmek, koklamak da tat almanın yarısı.

Mezede sınır var mı?

Şu malzemeden meze olur, bundan olmaz diye kesin sınırlar çizmek zor. Çok basit yiyecekler de meze olabiliyor, hazırlanması emek isteyen rafine lezzetler de. Beyaz leblebinin de uskumru dolmasının da meze sayıldığını düşünürsek yelpazenin genişliği kolayca anlaşılır. Hemen hemen her malzeme mezeye dönüşebilir, tabii çilingir sofrasının kurallarına uymak şartıyla. Bu sofrada paylaşmanın esas olduğu hepimizin malumu. Dolayısıyla servis edilen meze ne olursa olsun, kolaylıkla tabaklara paylaştırılabilecek şekilde hazırlanması birinci koşul. Bu yazının konusu olan sebze ve ot mezelerinde de durum aynı.

Kendine has kuralları olan bir sofra

Türk mutfağında sebze yemekleri genellikle tencerede ve sulu olarak pişiriliyor. Ve genellikle sıcak yeniyor. Çilingir sofrasında ise sıcak sebze yemeği parmakla sayılacak kadar az. Sebzeler ve otlar çoğunlukla önden gelen soğuk mezelerin bir parçası. Soğukların arasında peynir, lakerda, çiroz gibi tuz oranı yüksek, lezzeti keskin mezelerin varlığı, sebze ve otların bu güçlü proteinlerle kurduğu denge açısından önemli. Ayrıca bu tür bir sofrada yiyecekleri zamana yayarak tüketmek söz konusu olduğu için soğuyarak lezzetinden kaybedecek yemekler de tercih edilmiyor. Üstelik sulu yemekler hem paylaşırken zorluk yaratacağı hem de suyu tabaktaki diğer mezelere karışıp görüntüyü ve lezzeti bozacağı için çilingir sofrasına uygun değil. Unutmamak lazım ki, eskiden ortaya gelen mezeler etrafta dolaşan cevval garsonlar ya da masadakiler tarafından tabaklara paylaştırılmazdı. Herkesin çatalıyla alıp ağzına attığı bu lokmaların dökülüp saçılmadan yenebilmesi de lezzetleri kadar önemliydi. Bugün de tabakta birbirlerine karışmadan durabilecek kıvamda olmaları gerekiyor. Dolayısıyla meyhanede servis edilen zeytinyağlı sebze ve ot yemeklerinin sululuk kıvamı buna göre ayarlanmış olmalı. Yemeğin suyunu salmaması yoğurtlu mezeler için de önemli bir kural ve bu nedenle yoğurtla karıştırılarak servis edilen sebzelerde ağırlıklı olarak süzme yoğurt tercih ediliyor.

Bütün zamanların gözdeleri...

Piyazlar ve pilakiler geçmişten bugüne çilingir sofralarının demirbaşları. İstanbul'un ilk çilingir sofralarını kuran Rum meyhaneciler ve ardından Ermeniler, meze kültürümüzün de demirbaşlarını oluşturdular. Barbunya ve

fasulye pilakilerinin mazisi de çilingir sofraları kadar eski. Kereviz yapraklarının aromasını taşıyan fasulye pilakisi gibi tarçınlı barbunya pilakisi de azınlık mutfaklarından miras geleneksel lezzetler. Fasulye, maş fasulyesi, börülce ve zeytin piyazları ise yaz kış kendine yer buluyor rakı masasında.

Zeytinyağlı sebzelerin arasında taze fasulye, enginar, taze bakla, bamya, taze börülce, brokoli, pırasa, Brüksel lahanası, ıspanak kökü gibi kimi yüzyıllardır tükettiğimiz kimi 20-30 yıl önce mutfağımıza dahil olmuş ama bugün artık her evde pişen yemekler var. Bu sebzeler Türk mutfağındaki geleneksel yöntemle pişirilebildikleri gibi, haşlanıp zeytinyağı, limon sosuyla, salata gibi de sofraya gelebiliyor. Sadece zeytinyağlı sebzelerin varlığı bile çilingir sofrasını vegan ve vejetaryenler için de doya doya tadını çıkarabilecekleri bir yere dönüştürmeye yeterli.

Çok klasik bir rakı mezesi olan favaya, Ortadoğu mutfağının sadece bize değil tüm dünyaya ihraç ettiği humus da eklendi çoktandır. Biraz daha modern meyhanelerde pancar gibi rengini ve lezzetini bambaşka bir hale büründüren ilavelerle de hazırlanabilen humusun sıcak olarak, üzerinde pastırma ya da kuşbaşı etlerle servis edilen hali de çok aranılan bir zamane mezesi. Bakliyatın püre haline getirildiği mezelere bir örnek de Antalya'dan, mercimek dondurması denen ve kırmızı mercimekten yapılan bir tür fava. Bir başka fava ise Bodrum ve civarında sarı, kırık bir bezelye çeşidi olan gambilya ile yapılıyor, ki gambilya Yunan adalarında karşımıza çıkan favaların da malzemesi. Aslında fava, Yunanca bakla demek, ama bu sözcük haşlanıp ezilerek yapılan diğer bakliyat mezeleri için de kullanılabiliyor.

En çok mezesi yapılan sebzeler...

Tabii ki patlıcan ve biberler. Günümüzde en az üç-dört çeşit patlıcan mezesi bulundurmayacak bir meyhane düşünülemez bile. Üstelik bu ister yaz ister kış olsun, böyle. Patlıcan meyhanelerde mevsimler üstü bir malzeme. Aslında hangi mevsimde olursak olalım menülerin yaz sebzelerine ağırlık vererek hazırlandığını görüyoruz. Mevsimi gelip geçen, 12 ay çarşı pazarda bulunması mümkün olmayan barbunya, enginar gibi birtakım sebzeler bile –derin dondurucular sağ olsun– her daim çilingir sofralarında kendine yer bulabiliyor. Patlıcan zaten bütün yıl var olan, üstelik yazın

büyük miktarlarda közlenip dondurulabilen bir sebze. Zeytinyağlı bir yemek olarak imambayıldısı, kurusunun dolması, közlenmişinin yoğurtlusu, tahinlisi, ezmesi, paçası, ayrıca köpoğlu, şakşuka, babagannuş gibi başta biber olmak üzere başka sebzelerle karışmış halleri soğuk mezeler arasında en çok tercih edilenler. Sıcak patlıcan mezelerinde ise genellikle yanında yoğurt ve domates sosuyla servis edilen kızartması, kabakla da yapılabilen içi mantarlı, peynirli fırında pabucaki ve yine son yılların gözde mezelerinden olan, bütün halde fırınlanıp sıcakken tereyağı / zeytinyağı ve bol sarmısakla lezzetlendirilen hali en çok karşımıza çıkanlar. İster Edirne'den mamzana ister Kilis'ten bıkbıkiye olsun, önümüze gelen patlıcanlı lezzetler her yörede çilingir sofralarının gözdeleri.

Biber mezelerinin de patlıcanla birlikte kullanıldığı tarifler en çok sevilenleri. Kızartma olarak da genellikle patlıcanla birlikte sofraya geliyor bu sebze. Ayrıca közlenmiş kapya biberi, sirkeli biber, yoğurtlu kuru biber, Güneydoğu'dan cevizli biber (muhammara), mayalandırılmış süt ve biberle yapılan nefis bir Trakya mezesi olan ekşimik, peynir dolgusuyla kızartılmış biber ve aslında bir yoğurt mezesi sayılan, ama yakıcı lezzetini üzerindeki kızarmış biber parçalarından alan Ege mezesi atom en sevilen halleri. Orta Anadolu Rumlarının acı salata dedikleri ve geçmişte sevilen mezeler olan biber mezesi ve biberli ekmek ise bugün izini sürmenin güçleştiği lezzetler arasında.

Malzemelerin minik minik doğranıp karıştırıldığı salatalar da meyhane mezeleri arasında yer buluyor kendine. Özellikle sıcak yemek olarak kebap ve etlerin servis edileceği yerlerde gavurdağı, bostana, avrat (Antep), kaşık ve çingen salatalarından biri mutlaka sofrada oluyor. Özel olarak sosları süzülüp tabaklan-

Bunları herkes tadamaz

Yaygınlaşması mümkün olmayan, belli zamanlarda belli yörelerde sofraya gelebilecek olan mezelerin başında yabani mantarlardan yapılanlar geliyor. Tellici, çintar (kanlıca), sığırdili, kuzugöbeği (morel), domalan, sarıkız (şanterel), ayı mantarı (porçini) özellikle sonbahar yağmurlarından sonra yöresel pazarlarda bulunabilen ve toplandığı bölgelerdeki meyhanelerde genellikle kavurması, bazen de ızgarası yapılarak sıcak servis edilen ender bulunur mezeler. Yabani mantarların tadını almış birine yetiştirme mantarlarla yapılan salata ve kavurmaların heyecan vermesi kolay değil. Madalyonun diğer yüzünü çevirdiğimizde ise zehirli olanlarla karışabilen bazı mantarları tüketmenin riski ile karşılaşıyoruz. Toplayana ve satana gözünüz kapalı inanmıyorsanız, canınız çekse bile sofranızda yer vermek pek de kolay değil.

madılarsa, minik kesilmiş sebzelerin de bırakacağı su nedeniyle kaşıkla yenmesi gereken salatalar bunlar ve dolayısıyla ufak kaplarda, cacık gibi kişiye özel servis edilmeleri gerekiyor.

Yoğurtlama ve cacıklar

Yoğurtsuz bir çilingir sofrası düşünülemez. Birçok sebze ya üzerinde bir yoğurt sosuyla ya da yoğurdun nerdeyse ana malzeme olduğu bir reçeteyle hazırlanarak gelir masaya. Özellikle acılı mezelerin de olduğu bir sofrada yoğurdun verdiği serinlik ve hem damaktaki hem de midedeki yatıştırıcı etkisi rakı-meze uyumunun kurulmasına da yardımcı oluyor. Havuç, kabak, pazı, semizotu, pancar, kereviz ve patlıcan yoğurtlu mezeleri hazırlanan sebzeler. Atom ve haydari de meyhanelerin her daim bulundurduğu yoğurtlu lezzetlerden. Cacık ise geçmişte çilingir sofrasında herkese ufak kâselerle servis edilen ve demirbaş sayılan bir mezeydi, bugün çok sık rastlamasak da salatalık dışında semizotu, marul hatta maydanozla hazırlanan cacıklar hâlâ yapılıyor. Yoğurtlu mezeler çilingir sofrası için olmazsa olmaz lezzetler ama diğer mezelerle olan dengeleri de bir o kadar önemli. Yedi-sekiz çeşit mezenin olduğu bir sofrada yoğurtlu meze birden fazla olmamalı. Meze sayısı arttıkça ikinci bir yoğurtlu mezeye yer açılabilir belki ama yoğurdun baskın lezzetinin yediğiniz mezelerin birbirine benzediği hissini verme ihtimali var. Bir keresinde fiks menü servis yapan bir meyhanede 12 çeşit mezenin dördü yoğurtlu gelmişti. İşletmecilik açısından ucuza mal edilmiş, iyi kâr bırakan, akıllıca bir seçim gibi görünebilir bu, ama müşteri memnuniyeti açısından sonuç aynı değildi.

Kızartmaların tadı başka

Hiçbir çilingir sofrası hatırlamıyorum ki, sofraya en az bir kızartılmış sebze gelmesin. Evlerde giderek daha az kızartma yapılıyor olması bu çok sevilen, neredeyse genlerimize işlemiş yiyecek türünü karşımıza çıktığı yerlerde öncelikle tercih etmemize neden oluyor. Dolayısıyla kızartmayı hakkıyla yapabilen meyhanelerin yapamayanlara göre avantajlı konumda olduğu kesin. Patlıcan, biber gibi patates de olmazsa olmaz sebze kızartmalarından. Farklı sofralarda genellikle çocukların yediği, büyüklerin uzak durduğu patates kızartması meyhanelerde bir numaralı yetişkin yemeği oluveriyor. Kabak, kabak çiçeği, karnabahar, havuç hatta taze bakla da kızartması yapılan sebzeler arasında. Yöresine ya da mevsime göre sebzesi değişse de mücverler de severek yeniyor. Sağlıklı beslenme kaygıları nedeniyle evlerde artık daha çok fırında hazırlanan mücverler de tıpkı diğer kızartmalar gibi, meyhanelerde çok tercih edilen sıcak mezelerden. Fasulyeden mantara, kabaktan otlara birçok sebze ve yeşillik Batı'da mücver, Doğu'da öcce denen bu lezzetli yemeğin malzemesini oluşturabiliyor. Kızartmalar da mücverler de genellikle yanlarında yoğurt veya yoğurtlu soslarla servis edilen ve rakı sofrasına çok yakışan yiyecekler.

Taneyle servis edilen mezelerden söz eder-

Pancar

Hodan

ken çok şahsi, ama önemli olduğuna inandığım bir kritere değinmeden geçmek istemiyorum. Bütün meyhanelerin uyguladıkları takdirde müşterilerini memnun edecekleri bir kural bu. Mücver, börek gibi taneyle servis edilen mezeleri porsiyonla değil adetle fiyatlandırmalı ve asla dört kişilik bir masaya içinde üç tane mücver olan bir tabak getirmemeliler. Meze her zaman daha çok çeşit tatma dürtüsü veren bir yiyecek türü. Dolayısıyla dördüncü kişinin de yiyebilmesi için ikinci bir tabak mücver ısmarlamak kimsenin tercihi olmuyor ve sofra ya gereksiz nezaket gösterilerine ya da üç mücveri adil bir şekilde dörde bölmenin nafile çabasına sahne oluyor.

Yardımcı oyuncular, farklı rollere çıkanlar

Bazı malzemelerin öyle baskın karakterleri var ki, yardımcı bir rolde görünseler bile içine girdikleri yemeğin tadını anında dönüştürüp kendilerinin kılıyorlar. Tahin de böyle bir malzeme. Kendine özgü güçlü tadını en çok humusta alıyoruz belki, ama asıl başrolde olduğu hibeşi de unutmamak lazım. Limon, sarmısak ve baharatla lezzetlenen hibeş, tahinli piyaz gibi Antalya mutfağının bu malzemeyle olan yakın ilişkisini yansıtıyor. Adana'nın tahinli marulu, Antakya'nın tahinli bakla ezmesi ve tabii İstanbul meyhanelerinin son yıllardaki gözdesi topik de tahinle lezzetlenen mezelere birer örnek.

Soğan ise ev mutfaklarında neredeyse her yemeğin olmazsa olmazı iken çilingir sofrasındaki kullanımı sınırlı, buna mukabil günlük sofralarda kendi başına çok ender yer alırken meyhanelerde aranan soğan ağırlıklı lezzetler var. Bunların başında Ermenilerin perhiz dönemi yemeği olmaktan zamanla İstanbul meyhanelerine terfi eden topik geliyor. Dışında nohuttan bir kılıfı olan topik neredeyse baharatlı, fıstıklı ve tahinli soğandan ibaret bir harca sahip. Son derece lezzetli ve yapımı da bir o kadar zahmetli, ama son yıllarda öyle aranan bir mezeye dönüştü ki, birçok meyhanenin çeşitleri arasında yer alıyor artık. Bir Rum mezesi olan yumurtalı, sirkeli soğan mıhlaması ise, tıpkı çılbır ve diğer yumurtalı yemekler gibi, eskiden popüler olduğu meze sofralarından çekilmişe benziyor. Arpacık soğanla yapılan nar ekşili soğan veya soğan dolması da topik kadar sevilen, hatta iyisini yapan bazı meyhaneleri ünlendiren mezeler. Aydın'da yalancı kuzu dolması denen meze ise fırınlanıp üzerine zeytinyağı, sirke ve baharat gezdirilmiş soğandan başka bir şey değil.

Çok zengin bir dünya: Otlar

Anadolu'nun her köşesi bir yabani ot cenneti. Ve her köşesinde de kış aylarının ortasından

Deniz Börülcesi

Karalahana

başlayıp bütün ilkbaharda devam eden, sonbahar yağmurlarıyla da bir süreliğine yeniden canlanan otlarla envai çeşit yemek yapılıyor. Önceleri sağlığa olan katkıları nedeniyle çoğu ilaç niyetine kullanılan bu otlar –ki aralarında hatırı sayılır bir miktarının bugün ilaç sanayiinde yeri var– zamanla lezzetleriyle de mutfakları fethettiler. Ülkemizdeki ot kültürüne vakıf olmak ise sanıldığı kadar kolay değil. Örneğin hodanın bir adı da ıspıt, ama iş o kadarla da kalmıyor genellikle. Karadeniz'in bir köyünde ıspıt denen ota yandaki köy "Biz ona ısbut deriz," diyebiliyor. Adını öğrendiğiniz otun onlarca başka adı olabiliyor kısacası. Burada tek bir örnek verecek olursam, örneğin sütlü otun diğer adları da şunlar: helvacık, ala diken, bodan, çoban düdüğü, eşek marulu, sütleğen, sütlen, sütlü diken, sütlü ot, süt otu, zaho, zobu, zogu, zoho. Gördüğünüz gibi, sonuna kendi adınızı da ekleseniz kimsenin yadırgamayacağı bir liste! Ender de olsa, bunun karşıtı durumlar da var. Aynı isim, değişik yerlerde farklı bitkiler için kullanılabiliyor, ki bu bir otun farklı adları olmasından çok daha kafa karıştırıcı bir durum. Örneğin mancar

yöresine göre karalahana için de kullanılabiliyor, pancar yaprakları için de. Darı mancarı ise ikisinden de farklı bir ot cinsi. Mancar sözcüğünün "yenilebilir ot" anlamında genel bir başlık olarak kullanıldığı yöreler de var.

Paganizmin yaygın olduğu dönemlerden beri baharla, uyanışla ilgili ritüellerin de bir parçası olan otlarla ilgili bugün bile geçerli olan inanışlar var. Örneğin Sivas'ta baharın ilk gök gürültülü yağmurundan önce toplanan yedi çeşit otla yapılan yemeği yiyen birinin sağlığını garanti altına aldığına inanılıyor.

Anadolu'nun farklı köşelerinde çorbasından böreğine, pirinçlisinden turşusuna çok farklı şekillerde değerlendirilseler de otların hakkını vermekte Egelilerin üzerine yok. Girit mübadillerinden Ege kıyılarına yayılan yabani ot kültüründe sadece o otun tadını almak üzere hazırlanan yemekler de var. Biraz haşlayıp üzerine zeytinyağı ve limon gezdirerek tabak tabak ot yemek Egelilere özgü. Ve bu sağlıklı ve lezzetli yemeklerin bazılarını Ege'deki meyhanelerden İstanbul'a ihraç etmeyi de başardılar. Şimdi birçok meyhanenin menüsünde envai çeşit Ege usulü ot bulmak mümkün oluyor. İstanbul'un çilingir sofralarına önceleri sadece soğanla kavrularak gelen Ege otlarını bugün haşlama, salata şeklinde de hazırlıyorlar. Bunların arasında her çilingir sofrasına kurulmayı başaran tabii ki deniz börülcesi. Hem rakıyla hem de diğer mezelerle olan uyumu onu her meyhanenin aranan lezzeti haline getirdi. Deniz fasulyesi ve kayakoruğu gibi deniz börülcesi de tuzlu sularda, lagünlerde yeti-

şiyor ve sadece bu üç ot haşlanırken suya asla tuz eklenmiyor. Kayakoruğu genellikle turşu olarak, deniz fasulyesi ve börülcesi ise salata olarak sofraya geliyor.

Otu mezeye dönüştürmenin incelikleri

Damak tadım o mutfağa meyletse de aslen Egeli değilim ve karşıma çıkan otları nasıl yapıldıysa o şekilde yemeye de hiç itirazım olmadı. Ta ki yıllar evvel Gökçen Adar'ın iki kitabına editörlük yapana kadar. Ege mutfağına bihakkın vakıf olan Adar otların nasıl hazırlanması gerektiğinin inceliklerini de öğretti o süreçte. Öncelikle, haşlanmış olan otlara limon, çiğden yenenlere sirke konuyor. Otları doğramadan, tencereyi çok doldurmadan ve kapağı açık şekilde haşlıyor, kevgirle tabağa aldıktan sonra da kepçeyle üzerine biraz kendi suyundan gezdiriyorsunuz. Daha sonra zeytinyağı eklenen ota limonunu son anda, yeneceği zaman sıkmak lazım ki, o zümrüt yeşili görüntü sararmasın. Tabii uzun saplı otları meyhanede yiyeceksiniz çoğu yerde servis kolaylığı açısından doğranarak haşlanmalarına razı olmalısınız. Haşlanan otların yağına bazen sarmısak da ekleniyor ama, daima kendi başlarına yeniyorlar. Çiğden salatası yapılanları ise birçok başka malzemeyle karıştırmak mümkün. Turp otu, hardal otu ve şevketibostan ise çiğ olarak tüketilemeyen otlar. Mezesi yapılabilen ot listesinde kral şevketibostan ise, kraliçe de arapsaçı. Dikenli bir bitki olan şevketibostanın sağlığa yararları da lezzeti de onu Ege sofralarının kralı yaparken rezenenin yabanisi olan arapsaçının benzersiz rayihası da kraliçelik tacını kimselere kaptırmamasını sağlıyor. Bu ikiliye bir veliaht bulacaksak eğer o da her Egelinin baharda mutlaka peşine düştüğü tilkişen, yani yabani kuşkonmaz olmalı.

Soğuk olarak çilingir sofrasına konan otlar haşlama, kavurma ve yoğurtlu olarak hazırlanıyor çoğunlukla. Bakla ve bezelye filizi ile dikenucundan yapılan salatalar Ege ve Karadeniz'de mevsiminde aranan özel lezzetler. Antep'in yarpuz piyazı (su nanesi) da sevilen bir salata çeşidi.

Kavurmaların bazıları sıcak servis ediliyor. Pancar sapı, Antakya'nın pazı sapı kavurması zılk, Karadeniz'de mısır unuyla kavrulan ot mezesi hohol, Bursa'nın sultani bezelye kavurmaları sıcak olarak sofraya gelenler. Ege meyhanelerinde sık rastlanan, toprak bir kabın içinde dumanı tüterek sofraya gelen ot kavurması ise üzerinde süzme yoğurt ve acılı biberle servis edilen, iyi yapıldığında damaklara ziyafet çeken bir meze.

Her yörede sarmalar farklı

Çilingir sofrasında sıcak mezelerin soğuklar gibi aynı anda sofraya gelmemesi çok önemli bir kural. Teker teker servis edilmeliler ki, hem artık yükünü tutmaya başlayan midelere yüklenilmesin hem de masada sıralarını bekleyen mezeler soğumasın. Sıcak servis edilen yeşilliklerde başı sarmalar çekiyor. En sevdiğimiz de kuşkusuz asma yaprağınınki. Sadece etli olanı değil, mevsiminde sardalyeye sarılmış hali de, Ege usulü baklalı yaprak sarması da memleketin farklı yerlerinde kurulan çilingir sofralarında karşımıza çıkıyor. Pazı ve labada da etli sarmaları yapılan otlar. Pazıya sarılmış levrek ise çok sevilen ve meyhane menülerinde yer alan yemeklerden. Karadeniz'de mısırlı karalahana sarması sıcak meze olarak servis ediliyor. Yine bu bölgede, özellikle Giresun'da ot mıhlaması sevilen bir meze. Ege'de de otlu börekler ve unlu, otlu bir karışımın fırında pişmesiyle yapılan çalkamalar hem meyhanelerde hem de evlerde bulunan yiyecekler. Sıcak ot yemeklerinin hepsi çilingir sofrası dışında, tüm öğünlerde sofraya geliyor aslında. Çilingir sofrasında daha tadımlık porsiyonlarda ve sulu olmayan bir şekilde, çoluk çocuk

yendiğinde ise ekmek banarak, genellikle yanında bol yoğurtla bereketi ve doyuruculuğu artırılarak tüketiliyorlar.

Özellikle son yıllarda Ege'de otlarla geleneksel tariflerin dışında da mezeler hazırlayan çok sayıda lokanta var. Rakının yemeğe eşlik edeceği sofralarda alışılmadık otlu lezzetlerle yepyeni eşleşmelere fırsat yaratıyorlar. Kazdağları'ndaki Zeytinbağı Otel'in menüsündeki çilek soslu ot salatası, Ayvalık'taki Ayna'nın portakallı cibezi, Odurla'nın leblebi ve arapsaçı ile yapılan cacığı, otların yeni bakış açıları ile yorumlandığı yepyeni mezelere birkaç örnek sadece.

Sebze ve otlarla yapılabilecek meze çeşitlerini saymaya kalkmak, olasılık hesabı yaparak milli piyangoda kazanacak bileti bulmaya çalışmak gibi beyhude bir iş. Sonsuz seçeneğe açık bir malzeme çeşitliliği söz konusu. Ve aslında bir çilingir sofrasının etrafında bir araya geldiysek, belli ki yemek-içmekten öteye de niyetlerimiz var. Tabii ki rakıya eşlik edecek lezzetlerin hem içkiyle hem de birbirleriyle olan uyumları önemli. Tabii ki çilingir sofrasında sadece içmek değil, ağız tadıyla bir şeyler yemek de istiyoruz. Ama en az bunlar kadar önemli olan o rengârenk, lezzet dolu tabakların ve çabucak dilimizi çözen beyaz sıvının hakkını verecek bir muhabbet. İngiliz oyun yazarı W. S. Gilbert'ın şu sözü belki de en çok çilingir sofraları için geçerli: "Bir yemekte masanın hangi yiyeceklerle dolu olduğu o kadar da önemli değildir. Bütün iş sandalyeleri kimlerin doldurduğundadır."

Kabak çiçeği dolması

Mezesi yapılabilen otlar

Parantez içindekiler otun yaygın olarak kullanılan diğer adıdır.

Arapsaçı

Bakla filizi

Bezelye filizi

Cibez (azma)

Çiriş (yabani pırasa)

Deniz börülcesi

Deniz fasulyesi

Dikenucu

Ebegümeci

Gelincik

Hardal otu

İstifno (bambul)

Isırgan

Kabak çiçeği

Kayakoruğu

Kazayağı

Kenger

Labada (efelik)

Madımak

Pancar yaprağı

Pirpirim
(yabani semizotu)

Radika

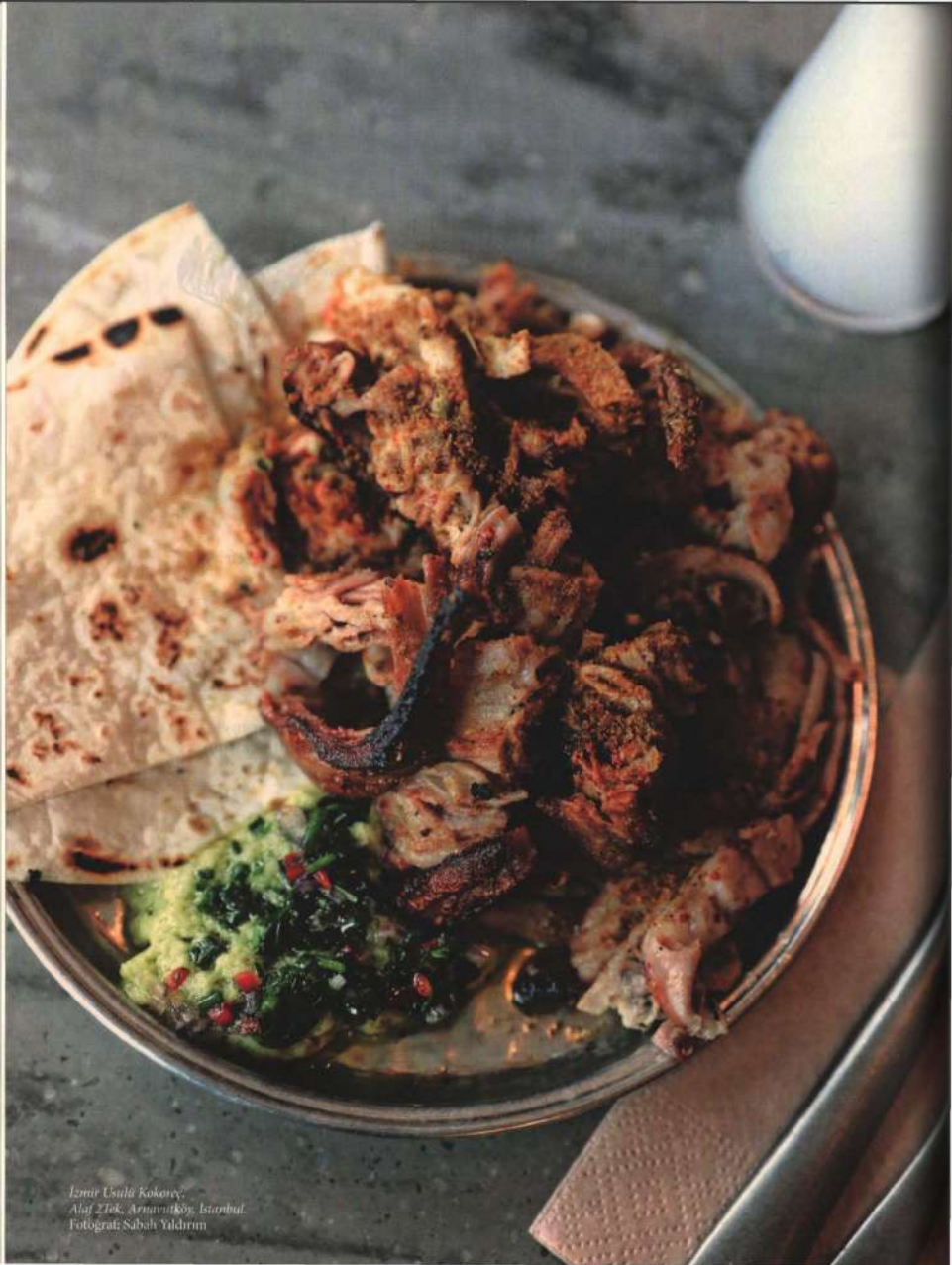
Sarmaşık (acı ot)

Sirken

Şevketibostan (akkız)

Tilkişen
(yabani kuşkonmaz)

Turp otu



İzmir Usulü Kokoreç,
Alaf Tek, Arnavutköy, İstanbul.
Fotoğraf: Sabah Yıldırım

Pelin Dumanlı

VAZGEÇİLMEZ MEZELER: SAKATAT

Tadında yaramazlık

Bizim evde rakı sofrası kurulduğunda dedem Hamit Vecdet Özkan kadehini kaldırıp şöyle derdi: *Şarap iç gitme işe / Bira iç bol bol işe / Rakı iç sâfi neşe...*[1] Bu sözün ardından kadehler tokuşturulur, birer yudum alınıp sofradaki sakatatlar tadılırdı. Bizim evin çilingir sofrasında muhakkak arnavutciğeri olurdu. Dedem, Beşiktaş çarşıdaki sakatatçıya uğrar, beyin ya da ciğer, hangisi en tazeyse alır gelir, anneannem de bir güzel pişirirdi. O sofralardaki lezzet ve muhabbetten ben de nasibimi aldım. Hatıramda kalan dedemin sözü haricinde belli başlı sakatat yemekleri de var elbette; işte çilingir soframızdaki sakatat menümüz: Dil söğüş, beyin söğüş, arnavutciğeri, yürek sote ve koç yumurtası tava.

Bu yemeklerin bazıları evlerde ya da meyhanelerde halen yapılsa da bazıları unutulmaya yüz tuttu. Ancak kim ne derse desin sakatatın çilingir sofrasındaki yeri ve şikemperverlerdeki değeri büyük. Nedir bu sakatatlar diyecek olursanız, konuyu biraz genişleteyim.

Sakatatın tanımı

Etimolojik olarak sakatat Arapça "kıymetsiz şey, ürün veya yiyeceğin düşük nitelikli olanı" anlamına gelen sakat sözcüğünden türeyerek dilimize girmiştir. 1545 yılında yazılmış *Ahterî-i Kebir* sözlüğünde *sakatāt* "her nesnenin yaramazı ve kötüsü ve hayvanatın adeten ekl olunmayan [yenilmeyen] yerleri" olarak tanımlanmıştır.[2]

Yenilenerek 7 Temmuz 2006'da 2006/31 numara ile *Resmi Gazete*'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları başlığı altında biraz daha teknik ve geniş kapsamlı bir tanımlama yapılmıştır: "Kasaplık hayvanlardan elde edilen ve insan tüketimine uygun karaciğer, böbrek, dalak, testis, yürek, dil, yemek borusu dış kırmızı kası eti, diyafram kası,

işkembe, barsak, paça, dil, kelle ve küçükbaşta beyin gibi organ ve organ parçaları."[3]

Gastronomik anlamda sakatat, bir yiyecek kategorisi olarak, kasaplık hayvanların (genellikle büyükbaş ve küçükbaş) etleri dışında kalan, organ ve diğer uzuvları şeklinde tanımlanabilir. Çeşitlerine gelirsek; akciğer, bağırsak / bumbar, beyin, böbrek, dalak, dana kuyruğu, dil, işkembe, karaciğer, kelle, koç yumurtası, paça, uykuluk, yürek olarak sıralamak mümkün.

Sakatatın rakıyla uyumu

Sakatat rakıya eşlik etmesi için küçük miktarlarda paylaşılan tadımlık mezelerin oluşturduğu çilingir sofrasına en uyumlu yiyecek gruplarından biridir. Rakı denince meze oracıkta belirir ya, sakatat da aynı hızda akıllara gelir. Çilingir sofrası tabirinin aslında Osmanlı döneminde sarayda tadım yapan çeşnigirlerden geldiği söylenir. Çeşnigirlerin kullandığı küçük tadım tabakları, evrilip çilingir sofrasında kullanılan meze tabaklarına dönüşmüştür. Her ne kadar tabaklar küçük de olsa meze hiçbir zaman tek bir kişinin önüne konulmaz; daima paylaşılır. Sakatat tek başına bir öğün olarak yenmesinin yanı sıra aslında tadını en çok paylaşarak çıkartanlara verir. Rakı ile mezenin tam ortasında duran çilingir sofrasıyla bu nedenle uyumludur.

Yalnız unutmamak gerekir ki, ağır mezeler mideyi yorup içme zevkinin önüne geçebilir. Dolayısıyla sakatatları mümkün olduğunca yalın haliyle, yanında biraz baharatla, üzerine kendi pişme suyundan gezdirilmiş halleriyle ve lokma lokma paylaşarak tüketmek yerinde olacaktır. Rahmetli Kostandov ağabeyin[4] işkembe söğüşü güzel bir örnek olabilir. Kendisiyle yaptığım bir röportajda bana damar kısmından işkembe söğüşün çok güzel bir rakı mezesi olduğunu söylemişti.

Çok güzel anlatırdı Kostandov ağabey, onu dinlerken masayı önünüzde hayal edebilirdiniz. "Mümkün olduğunca damar, yani kalın kısmından olacak," derdi; "üzerine sirke sarmısak ve karabiber, kırmızıbiber, tuz serpilip yanında sivri yeşil biber ve rakı. Çok az da yağsız işkembe suyundan üzerine, yeme de yanında yat."

Rakıya eşlikçi sakatat örnekleri

Beyin: Bu narin parçanın bayılanı çoktur. Genelde ayıklanıp haşlanıp üstüne bol limon sıkılarak söğüş salatası yapılır. Kıyılmış maydanoz ve bol zeytinyağı gezdirilerek sofraya gelir. Panelenip kızartılan beyin tava da sakatat sevenlerin favori mezelerindendir. Bir zamanlar meyhane menülerinden asla eksik olmayan beyin söğüşün bir porsiyonuyla bir küçük rakı içenler bulunduğu rivayet edilir. Beyin ile bir de mücver yapmayı denemenizi öneririm, rakı sofrasında harika bir sıcak meze oluyor.

Kuzu sarma: Rakının bahar mezesi olarak da geçer. Aslında mevsimlik bir yemektir; mart ile mayıs arasında kuzuların kesim zamanında yenmesi gereken bir nefasettir. Çünkü mayıs

sonrası kuzunun bağırsağı artık kokoreç için sarılmaya başlanır. Nereden buluruz derseniz, ekalliyetlere ve meyhanelere yakın ciğercilerden örülü olarak temin edebileceğinizi söyleyelim. Kuzu bağırsağından yapılan ince bir kokoreçtir kuzu sarma, bembeyaz, tertemiz bir dokusu vardır. Çapı 3-4 santimdir. Sarma önce suda haşlanır, ardından üzerine rendelenmiş kuru soğan, domates ve salça ile sos hazırlanır. Kimileri bu sosa tereyağı koysa da bence kendi yağlı haşlama suyunun konması daha ideal. Sosla birlikte fırında tekrar pişirilir. Taze soğan ve dereotu ilavesiyle servis edilirse pek hoş olur. Cumhuriyet Meyhanesi'nin bitişiğinde üç kuşaktır hizmet veren sakatatçı Cevdet Sertbakan, bu sarma tarifinin patatesle yapılanını iştahla anlatmıştı bir keresinde, ağzımın suyu akmıştı. Haşlanan sarmayı tepsiye almadan önce altına halka şeklinde dilimlenmiş patatesler dizilir, bunun üzerine yerleştirilen sarmanın tepesine de bol bol taze soğan doğranıp doğru fırına. Artık sarmanın yağları ile pişen patatesi mi önce yersiniz yoksa kuzu sarmayı mı, tercih sizin.

Kokoreç: Etimolojik kökeni Yunancada ve Arnavut ağzında mısır koçanı olarak geçen *kokorótsi*'den gelen kokorece bu isim sargı şeklinden ötürü verilmiş olmalı. Günümüzde sakatatın "sokak lezzeti" versiyonu olarak en bilinenidir. Sokak dışında meyhanelerde ve çilingiri evinde kuran sakatatseverin sofrasında pek tabii bulunabilir. Rakı mezesi olarak sunulan kâğıtta kokoreç, yuvarlak dilimlendikten sonra fırında ya da tavada çevire çevire pişirilip arzuya göre sadece baharatla ya da üzerine domates, biber ilavesiyle hazırlanır. Yağı donmadan sıcak sıcak yemek kaydıyla nefis bir sıcak meze olur. İçi alınmış çeyrek ekmek arasında da bir iki ısırıkta yenebilir yenmesine ama unutmayın, karın doyurmak çilingir sofrasında istenen bir şey değildir. O nedenle kokoreci tabakta ya da kâğıtta porsiyon olarak yemek daha doğru.

Sakatat ızgaralar: Uykuluk, yürek, böbrek, koç yumurtası kararında pişirilirse rakıya uyumlu nefis sıcak mezelerdir. Bu çeşitler şimdilerde sofralara bol yağlı güveçlerin içinde yanmış baharatlarla gelebiliyor. Oysa her biri farklı tat ve dokudaki bu güzelim sakatatlar mevsiminde ve ehil ellerde pişirilip yenirse birer nefasete dönüşüyor.

Mesela *uykuluk*. Evvela uykuluğun sadece mart-mayıs arasındaki dönemde bulunduğunu belirtelim; çünkü kışın yavrulayan büyükbaş ve küçükbaş hayvanlar baharda yavrularını sadece sütleriyle besler. Uykuluk işte bu süt kuzusu ve süt danalarından elde edilir. Hayvanlar sütten kesildiklerinde uykuluk da küçülür ve zamanla farklılaşarak kaybolur. En makbulü süt kuzusundan çıkanıdır. Bu parçalar yağ dokusunu andıran yumuşak bir yapıdadır ve birer zarla kaplıdır. Üzerindeki zar piştikten sonra ya da pişmeden önce çıkarılabilir. Çoğu zaman çok işlem gerektirmeden ızgaranın üzerinde suyu kaçmadan pişirilip kuru kekik ve biraz tuz, kimyon ve pul biber ile tatlandırılarak yenir.

Yürek ise ehil ellerde bıçakla güzelce açılmalı ve içindeki bütün damarlardan arındırılmalıdır; ciğerin aksine iyice yıkandıktan sonra lokmalık kesilip pişirilir. Tamamen kas olduğu için tadı ete benzer. *Böbrek* ve *koç yumurtası* imkân varsa kömür ateşinde pişirilirse köz tadını da içlerine alıp damaklarınızda daha hoş tatlar bırakacaktır. Pişirmeden önce ikiye kesilmiş böbreğin değerli yağını dikkatlice temizleyip soğuk suda bekletmenizi, suyu sık sık değiştirmenizi öneririm. Koç yumurtası da işi bilen sakatatçıların keskin bıçak darbesiyle –elbette dış zarı soyulduktan sonra– ortadan ikiye bölünerek hazırlanmalıdır. Sonrasında üzerlerine hafifçe çizikler atılır, biraz da yağlanıp tuzlanmasının akabinde ızgarada her iki yüzeyi de kurutmadan pişirilirse pek leziz olur.

ARNAVUTCİĞERİ

700 gr karaciğer (zarı temizlenmiş, küp doğranmış)
1 çay bardağı un
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz biber
1 adet kuru soğan (piyazlık doğranmış ve tuz ile ovulmuş)
1 adet büyük patates (soyulmuş, küp doğranmış)
Yarım demet maydanoz (kıyılmış)
Kimyon, kekik, isteğe göre pul biber
Kızartmak için yağ

Zarı temizlenmiş ve küp doğranmış ciğeri tel süzgece alın, varsa fazla kanı süzülecektir, ancak ciğeri asla yıkamayın! Yayvan bir kapta un, tuz ve toz kırmızıbiberi karıştırın. Ciğeri bu karışıma alıp harmanlayın, fazla ununu silkeleyin.

Kızartma yağını, geniş bir tavaya alın ve kızdırın. Önce patatesleri kızartın ve altın sarısı renk alınca süzerek geniş bir kaba çıkarın. Bu kez kızgın yağa ciğerlerin yarısını ekleyin, aynı anda yağın alabileceği miktardan fazla ciğeri tavaya koymamaya özen gösterirseniz, içlerini kurutmadan ve suyunu kaçırmadan ideal bir kızartma yapmış olursunuz. Sürekli karıştırarak toplamda 3-4 dakika kızartın ve patateslerin üzerine çıkarın. Ciğer kaldıysa parti parti kızartmaya devam edin.

Pişmiş ve hâlâ sıcak olan patates ve ciğerin yanına soğan, maydanoz koyun, üzerine de kekik, kimyon ve isteğe bağlı pul biber ekleyin. Çıkan koku iştahınızı kabartacak. Dilerseniz üzerine kızartma yağından 2-3 çorba kaşığı gezdirin. Eğer hemen yemeyeceksiniz, üstünü kapatarak dinlendirin. Bu şekilde ciğer yumuşacık olacaktır.

Kelle söğüş

İşkembe: Söğüş işkembe haricinde karşımıza en sık çıkan çeşidi, temizlenmiş, haşlanmış ve doğranmış işkembenin nohutla pişirilmesiyle yapılan nohutlu işkembe yahnidir. İstenirse soğan ve salça da eklenerek kısık ateşte tıkır tıkır pişirilir. Bu yahninin rakı sofralarına çok yakıştığı bilinen bir gerçek. Hem küçük porsiyonlarda meze yerine geçer hem de rakının sonunda rahatlatıcı yemek olarak iyi gider. Cila niyetine içilen çorbasından da ayrı bir başlıkta bahsedeceğim elbette.

Kelle: Kelle; dil, yanak, beyin, göz gibi farklı doku ve tatlarda bir araya gelmiş yegâne yiyeceklerden biridir. Ben en çok yanak severim, yağlı somak kısmından üzerine biraz tuz, biraz kekik, ardından bir yudum rakı. İtiraf edeyim, kelle bende hem tat hem de anı olarak özel bir yere sahip. Rakı sofrasındaki anılar her zaman hatıramdadır. Çilingir sofrasının ruhunda sarhoş olmak değil, iyi muhabbet vardır. Aslında çilingir sofrası, muhabbeti başladığı gibi bitirebilen insanların yarenlik ettikleri sofradır. Ne zaman düşünsem kellenin tadı da hatıramdaki bu muhabbetler kadar net bir biçimde beliriyor. Beyoğlu Balıkpazarı'ndaki Senin Ciğerci'nin pişmiş kellesini, Çiçek Pasajı'nda küçük bir masada kendi kurduğumuz çilingir soframızda kâğıt üstünde açıp ellerimle yediğimi ve o tadı unutmam mümkün değil. Sözü açılmışken meşhur bir atasözümüzden bahsetmemek olmaz: "Tavuk, balık, kelle; bunlar yenir elle!"

Dil: Osmanlı döneminde İstanbul'da Edirne usulü füme sığır dili öyle meşhurmuş ki, 18. yüzyılda Marsilya'ya ihraç edilirmiş. Genellikle bir şarküteri ürünü olarak füme dil halinde sofraya gelse de söğüş dil de oldukça lezzetlidir. Yapısı itibarıyla aslında bir iskelet kasıdır. Bu nedenle pişmesi zaman alır, ama piştiğinde lezzetine değeceğinden emin olabilirsiniz. Üzerindeki derisini piştikten sonra soymak gerekir. Bu işlem dil henüz ılıkken yapılmalıdır, aksi takdirde deriyi soymak epey zorlaşır. Haşlarken çıkan suyu dil suyuna çorba olarak da değerlendirilir. Haşlanmış halini dilimleyip bir tavada biraz tereyağında çevirerek yemenin zevki de tadı da başkadır.

Ciğer: Hem bizim evin hem de meyhanelerin en değerli sakatatıdır. En sevilen çeşidiyse hafif unlanarak kızartılan tava versiyonudur. Osmanlı tebaası Arnavutların geleneksel yemeği olduğu için buna arnavutciğeri denir. Hem sıcak hem de soğuk yenebilir. Yanına da en çok argoda "ciğerin pezevengi" olarak adlandırılan soğan piyazı yakışır. Bizim evde de patatesi bol olarak yapılır, hatta annem ciğerin piştiği yağdan bir iki kaşık alıp bu pateteslerin üzerinde gezdirir.

Rakıya cila: Sakatat çorbaları

Sıcak bir sıvı her zaman mideye iyi gelir. Çilingir sofrasından kalkıp çorbacıya gitmek kanımca biraz da içgüdüsel bir aktivitedir. Sakatat çorbalarının rakı sofrasındaki işlevi ise farklı. Muhabbet eşliğinde sofrada uzun saatler süren yemeğin midede yarattığı karmaşayı, ağır yiyeceklerin yarattığı hazımsızlığı bir nebze önlemek için çorbacıya gidilir. Ne de olsa insan çilingir gibi açıldıktan sonra, tatlı tatlı gözlerini kapatmak ve uykuya rahat geçmek ister. İşte bu çorbalar da hem mideye iyi gelir hem de bedeni uykuya hazırlar.

Çorbacılarla ilgili daha fazla hikâye isteyenlere, yemeye ve içmeye dair anılarını iştahla kaleme alan ustalar Ahmet Rasim ve Sermet Muhtar Alus okumalarını tavsiye ederim. Vesileyle *Rakı Ansiklopedisi*'nde de altını çizdiğim bir metni tam da burada paylaşmadan geçemeyeceğim: "Sonunda gidecek sazlı meyhane ve gazino kalmayınca, sabah kesenin dibindeki son parayla işkembeciye teslim olunurdu. On iki saat içkiyle harap olan midenin iki kâse işkembe çorbasıyla tamir edildiği ümidiyle herkes evine döner, bir gecelik eğlenceden iki aylık konuşma mevzuu çıkardı."[5]

İşkembe çorbası: Bu çorbanın tanımına "rakı âlemlerinin sonunda içilmesi âdetten olan çorba" yazsam pek de haksız sayılmam. İşkembe çorbası genellikle işkembecide içilse de bazı meyhaneler hizmeti müşterisinin ayağına getirip çorbayı kendi hazırlar. Ama elbette işkembe çorbacılarının yeri bir başkadır. Menüde farklı tabirlerle yer alan çok çeşitli işkembe çorbaları yapılır. Şikemperver kişi damak tadına göre istediği çorbayı ısmarlar, usule uygun olarak sarmısaklı sirke veya sadece limonla tatlandırır.

İşkembe çorbasının da kendi jargonu vardır. Sadece "çorba" dediğinizde işkembesi ince kıyılmış gelir, "tuzlama" ise iri kıyım demektir. "Damardan" ya da "damar tuzlama" işkembenin en makbul kısmı sayılan kalın tarafın-

dan hazırlanır. Midenin "şirden" adı verilen dördüncü bölümünden de işkembe çorbası yapılır. İşkembeyle aynı kazanda pişen şirden çorbasına bazı yerlerde "şırdan" denir. Bazı müdavimler ise jargonu iyice derinleştirip şirden çorbasını "ondan" diyerek ısmarlar.

İşkembe, içerdiği pepsin enzimiyle de özellikle mideyi şifalandırdığı söylenen bir besindir. Pepsin aslında proteinleri parçalayan bir yapıya sahiptir. Özellikle çok et tüketmişseniz ya da karışık yiyip midenizi yormuşsanız işkembede bulunan pepsinin faydasını görebilirsiniz.

Paça çorbası: Küçükbaş hayvanların ayaklarından yapılır ve işkembe çorbası gibi rakı sonrasında mideye rahatlık verdiği için tercih edilir. Ayak paça olarak da bilinir. Tüm hayvansal ürünlere kıyasla jelatin bakımından oldukça zengindir. Besleyici özelliği, paçanın pişme suyunda birikir. Ancak jelatinin açığa çıkması ve bizim sindirimimize geçebilmesi için paçanın uzun saatler pişirilmesi gerektiğini hatırlatayım. En çok koyun ve kuzu paçası makbuldür. Dana paçası pek kullanılmaz. Keçi paçasının ünü ise İstanbul mutfağında pek dile gelmiştir, ancak ne yazık ki günümüzde bulunması zorlaşmıştır. Ciğerciler paçanın üzerindeki tüyleri jilet yardımıyla alır. Eğer alınmamışsa ateş üzerinde gezdirerek tüyleri yakabilirsiniz. Bu işlem tütsülemek ya da alazlamak olarak da tabir edilir. Paçalar uzun süre haşlandıktan sonra kendi suyunda servis edilir, kimileri terbiye yapıp da servis eder. Üzerine sirkeli sarmısak gezdirilerek içilir. Paça çorbası esnaf jargonunda "patik" olarak da geçer. Kelle ile birlikte servis edilen versiyonuna ise kelle paça çorbası adı verilir. Aksi belirtilmedikçe kellenin uzuvları (beyin, dil, yanak) bu çorbaya didilmiş hâlde servis edilir.

Paça, İstanbul mutfağında çok itibar görmüş bir yemektir, öyle ki Mısır Çarşısı'nın bir kapısına Paçacılar Kapısı denilmiştir.[6] 17. yüzyıl esnafı hakkında önemli bilgiler veren Evliya Çelebi, 300 paçacı, 90 kelleci olduğunu yazmıştır. Çelebi'nin, İstanbul'daki işkembeci ve paçacı dükkânları ile ilgili verdiği bilgiler bununla da kalmaz. Rum dükkân sahiplerini, müdavimlerini hatta işkembeleri taşıyan ünlü eşekleri de anlatır. Müdavimlerin genelde fakir ve sarhoş olduğundan, sarhoşların içki sersemliğini defetmek için sabah erkenden işkembe ve paça yediğinden bahseder.[7]

Yukarıda saydığım çeşitler dışında daha pek çok sakatat ve onlarla yapılan yemekler de var tabii. Mesela dalak, dana kuyruğu ya da bumbar gibi. Bu çeşitlerden özellikle dalak ve

bumbar dolmalarından özel bir başlıkta bahsetmememin nedeni aslında yapım zorlukları ve tedarik etmekteki güçlükler. Çilingir sofrasında yenmez diye bir kaide yok elbette, sadece daha yöresel, geleneksel ve özel gün yemekleri arasında da sayıldıklarından. Yoksa, dalak dolmasını ilk tadışım meyhanede gerçekleşti. Bir Kıbrıs seyahatimde ise bir tencere bumbar dolmasıyla bir büyük rakı içen bir ağabeyle oturmuşluğum da var hani...

Aslında çilingir sofrasında ne yediğiniz biraz mevsime, biraz iştahınıza ve tabii biraz da bahtınıza kalmıştır. Bir yaz günü Çengelköy'de deniz kıyısına kurulan çilingir sofrasında domates, hıyar ve manda kaymağından oluşan mezelerle rakı kadehlerini tokuşturan Sait Faik gibi, kimbilir bir kış günü dana kuyruğundan yaptığım yahninin didiklenmiş etleriyle yeni nesil bir meze koysam önünüze belki benimle de kadeh tokuşturursunuz. Demem o ki; bir bakıma "mideviyat ilmi" diye de çevirebileceğimiz gastronomi dünyasında henüz tatmadığınız veya yeni keşfedilmiş sakatat lezzetlerine de açık olmakta fayda var.

Mevsiminde sakatat

Çilingir sofrasındaki sakatat mezeleri mevsime göre çeşitlilik gösterir. Mevsim sadece havayı, toprağı, suyu ya da yetişen yiyecekleri değil, ruhumuzu ve bedenimizin eksiklerini de düzenler ve kontrol eder. Bünyemiz yazın daha hafif tatları ister, çok yağlı ve ağır yemekler yerine basit, az, öz lezzetlerle kurulan mütevazı sofralarda buluşulur; kışın daha besleyici gıdalar devreye girer. Midesini seven şikemperverler içinse mevsim değişimleri yeni mezeler demektir. Özellikle mart ve nisan aylarında ızgara edilmiş kuzu sakatatlarıyla donatılan sofralar kuzu sarmanın gelişiyle daha da şenlenir.

Sofrada dengeyi korumak şartıyla sakatatın hangisini severseniz pek tabii yiyebilirsiniz. Sadece unutmamak lazım gelir ki, fazla sulu rakı nasıl mideyi bozarsa, dengesiz sofrada da rakının tadı dile gelmez.

Üstad Reşad Ekrem Koçu, *Tarihimizde Garip Vakalar* isimli eserinde ne güzel söylemiş: "Eskiden rakıya aslan sütü derlerdi; herkes içki içemez, rakıyı yüreği sağlam insanlar içmelidir, derlerdi. Onun için eski büyük gedikli meyhanelerdeki rakı güğümlerinin üzerine pirinçten bir yürek şekli konulurdu."[8]

Ben de bir yürek tarifiyle sonlandırayım.

Hepimize afiyet olsun.

YÜREK KAVURMA

2 adet kuzu yürek (temizlenmiş, ufak küpler halinde doğranmış)
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan (küp küp doğranmış)
Yarım adet kırmızı kapya biber (küp doğranmış)
Kekik, pul biber, kimyon, tuz, karabiber

Kuzu yüreğini en az yarım saat ılık suda bekletin. Tavanın altını açın, iki çorba kaşığı zeytinyağında önce soğanları karamelize olana dek pişirin. Kırmızıbiberleri de ekleyin, birlikte biraz çevirin. Yüreği ilave edin, sürekli karıştırarak iki üç dakika pişirin. Yapısı kas olduğu için çok pişirirseniz suyunu kaybeder ve çiğnemekte zorluk çekersiniz, bu nedenle gerçekten iki, üç dakika yeterli oluyor. Kurumaması için servis etmeden önce üzerine bir çorba kaşığı zeytinyağı gezdirin. Kekik, pul biber, kimyon, tuz ve karabiber ile baharatlandırın.

[1] Dedem Hamit Vecdet Özkan'ın sözü. Manası sorulduğunda, adabıyla içilen rakının bize sadece neşesini sunduğu cevabını verirdi. Haksız da sayılmaz ama, öyle değil mi? Bira içilince sık tuvalete gidildiği bir gerçek, ki eskiler boşuna tuvalete ayak yolu dememişler. Şaraptaki tanenden kaynaklı baş ağrısından ertesi gün zor kalkıldığı hatta bazen işe bile gidilemediği malumunuz. O halde rakıyı yüceltmesinde dedeme ben de hak veriyorum.

[2] *Ahteri-i Kebir* [1545], ed. Kırkkılıç & Sancak, TDK, 2009.

[3] Türk Gıda Kodeksi, Türk Gıda Kodeksi Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliği.

[4] Georgi P. Kostandov, İtalyan Lisesi eski müdür yardımcısı, kimya öğretmeni. Mahmutpaşa Yokuşu'nda, 1951 yılından 1964 yılında kadar aile meslekleri işkembeciliği icra ettiği dükkânlarında çalışmış ve anılarını *İstanbullu Bulgarlar ve Eski İstanbul* adlı kitapta toplamıştır. Çok sevilen, sayılan, özel bir insandı. Ruhu şad olsun.

[5] *Rakı Ansiklopedisi*, ed. Erdir Zat, Overteam, İstanbul, 2013; s. 160.

[6] Tatlu, Nilgün, *İstanbul'un 100 Lezzeti*, Kültür A.Ş., İstanbul, 2010.

[7] Yerasimos, Marianna. *Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Yemek Kültürü*, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2011, s.113.

[8] *Rakı Ansiklopedisi*, s. 192.

Osman Güldemir

VAZGEÇİLMEZ MEZELER: BALIK VE DENİZ ÜRÜNLERİ

Açılsın damarlar, canlansın zihinler, ışıldasın gözler

Su kaynaklarına sahip, özellikle de denize ve okyanusa kıyısı olan ülkelerin balık ve diğer su ürünleri ile yapılan yiyecekleri, yemekleri oldukça zengin. Yemeklerin büyük bir kısmının tarihsel kökeni yüzyıllar öncesine dayanıyor. Ayrıca balığın inançlarla, mitolojiyle de sıkı ilişkisi var.[1] Haliyle su ürünleri meselesinin ciddi kültürel bağıntılar içerdiğini dile getirmek gerekir. Yani mutfak medeniyetinde balığın yeri apayrı. Başlı başına birçok kitap[2] yazılabilecek hacimde…

Menü hazırlama konusunda işletmeler ve çalışanları oldukça özgür. Zaten hizmet sektörü yaratıcılığa ve yeniliklere de uygun. Ama bir menünün bileşenlerini üretmeye başlamadan önce bu bileşenlerin içeriğindeki her bir malzemeyi belirlemek ve onları doğru kullanıma uygun şekilde hazırlamak çok önemli. Bu yazıda balık ve deniz ürünlerinden yemek ve meze hazırlamayla ilişkili konularda açıklamalar yer alacak.

Rakı sofrasında balık

Dünyada binlerce balık türü ve deniz canlısı vardır.[3] Türkiye'yi çevreleyen Karadeniz, Ege Denizi ve Akdeniz ile kendisini boğazlarla bu ana denizlere bağlayan Marmara bu türlerin büyük bir kısmını barındırmaktadır. Boğazlar ise önemli geçiş yolları olarak başlı başına birer habitat. Ayrıca akarsular ve göllerdeki çeşitler de cabası. Ama kimi türlerin ne yazık ki, soylarının tehlikede olması sebebiyle kırmızı listeye alındığını[4] okuyoruz ki, bu da restoran ve meyhanelerin menü hazırlarken gözetmeleri gereken konulardan biri.

Beslenme açısından oldukça önemli görülmekten öte lezzet yönünden de çokça sevilen deniz mahsulleri iyi kalite protein içermektedir. Ayrıca A, K ve B

vitaminleri; iyot, fosfor ve çinko gibi mineraller yönünden zengindirler. Yüksek miktarda doymamış yağ asidi içerdiklerinden ve omega-3 yağ asitlerini barındırdıklarından sağlık üzerine olumlu etkileri aşikârdır.[5]

Araştırmalar evlerde balık ve deniz ürünleri tüketiminin özellikle kışın dikkate değer bir artış gösterdiğini belgeliyor. Konuyla ilgili literatüre göre de balık tüketiminde geçmişten günümüze İstanbul'dan Tokat'a, Ankara'dan Tunceli'ye, Ağrı'dan Rize'ye birçok ilde farklı yönelimler ve alışkanlıklar olduğunu söylemek mümkün.[6] Ama ülke genelinde hamsi her daim açık ara farkla zirvede yer alıyor. Nitekim adına methiyeler, destanlar, başlı başına kitaplar bile yazılıyor.[7]

Rakı sofrasında balık, kimi zaman en yalın haliyle kimi zaman da çeşitli işlemlerden geçtikten sonra yer alabilir. Örneğin hamsi tava gibi pratik olanları da peş peşe sıralanabilir. Ama yeri gelmişken söyleyelim; rakıya eşlik etsin diye çilingir sofrası kurmak âdetten olmakla birlikte bazen de rakı, hamsi yemenin bahanesi olabiliyor. Hatta tanınmış ehlikeyiflerden biri hamsiyi ancak rakı ile yiyebildiğini belirtiyor.[8] Diğer yandan tabii ki filetosu çıkarılmış, porsiyonlanmış ve hatta kılçıkları dahi ayıklandıktan sonra pişirilmiş iri balıklar, karidesler ve itinayla yapılmış midye dolmalar da keyifle yenebilir.

Durum ne olursa olsun işin başında balık ile deniz ürünlerinin seçimi ve mevsimi oldukça önemli. Balıkların en makbul aylarını gösteren balık takvimindeki beyanlar genellikle bizler için sadece en leziz ve en doğru vakitleri bildirir. Ancak balıklar ve diğer tüm deniz canlıları dokuları nedeniyle çok hızlı bozulan, bundan ötürü pişirmede süre ve tekniğe oldukça önem verilmesi gereken hassas varlıklardır. Öyle ki büyüklüklerine göre sudan çıktıktan iki-üç saat sonra balıkların ölüm sertlikleri (rigormortis) geçer, dokularındaki elastikiyet aşama aşama kaybolur. Kabuklular da sert bir doku içerisinde zengin proteinli yapıya sahip olduklarından aynı şekilde çok hızlı bozulmaktadır. Bu nedenle bizim rakı masasına koyacağımız balıkları ve deniz ürünlerini satın alırken veya teslim alırken dikkat etmemiz gereken bazı konular var. Yoksa çilingir sofrasının keyfi kaçar.

Hamsi tava

BALIK ALIMINDA VE SEÇİMİNDE DİKKAT EDİLMESİ GEREKENLER

- Mümkünse canlı olanları tercih edilmelidir.
- Gözleri parlak, opak ve bütün olmalıdır. Çökmüş gözler bayatlık göstergesidir.
- Solungaçları parlak kırmızı-pembe tonlarında olmalıdır.
- Eğer pullu bir balık ise pulları dökülmemiş olmalıdır. Düz bir cisimle kuyruğundan başına doğru sürttüğünüzde pullar çok kolay dökülmemelidir.
- Derisine parmakla bastırılıp çekildiğinde parmak izi kalmamalıdır, hızla eski şeklini almalıdır.
- Kuyruğundan kıvrılıp bırakıldığında hemen eski şeklini almalıdır. Elastikiyetini yitirmemelidir.
- İnsana deniz kıyısındaymış hissi veren güzel bir deniz, su ve yosun kokusu yaymalıdır. Kokusu ağır ve itici olmamalıdır.
- Kuyruğu, başı, yüzgeçleri ve solungaçları bütün olmalıdır. Eksik uzvu ve derisinde yırtıklar olmamalıdır.
- Karnı şiş ve patlamış olmamalıdır.
- Taze balık suya bırakıldığında dibe çöker. Bayat balık ise şişkindir. Haliyle suda kolaylıkla batan balıklar tercih edilmelidir.
- Soğuk zincir kırılmadan nakledildiğinden ve saklandığından emin olunmalıdır. Bunun için güvenilir bir yerden alınması gerekir. Kar, buz arasında 5°C'nin altında taşınması ve saklanması, tazeliğinin korunması ve sağlık için oldukça önemlidir.

DENİZ ÜRÜNLERİ ALIMINDA VE SEÇİMİNDE DİKKAT EDİLMESİ GEREKENLER

- Deniz kabuklularının üzerinde doğal yosunlar dışında küf ve kararmalar bulunmamalıdır.
- Ahtapot, kalamar, sübye gibi deniz ürünlerinin rengi canlı, yüzeyi nemli ve kaygan olmalıdır. Kolları, vantuzları ve diğer uzuvları tam olmalıdır.
- Kabuksuz ürünler aşırı şişkin olmamalıdır.
- Kerevit, yengeç ve ıstakoz gibi kabuklularda kısmaç kaybı ve kuyrukta gevşeklik olmamalıdır.
- Deniz ürünleri hoşa gitmeyen ağır, keskin ve itici kokular yaymamalıdır.
- Canlı midyeye dokunulduğunda hızla kapağını kapatmalıdır.
- Istakoz, yengeç, karides, istiridye ve midye gibi çeşitler canlı satın alınmalıdır.
- Canlı temin etme şansı olmadığı durumlarda soğuk zincir kırılmadan nakledildiğinden ve saklandığından emin olunmalıdır. Bunun için güvenilir bir yerden alınması gerekmektedir. Kar, buz arasında 5°C'nin altında taşınması ve saklanması, tazeliğinin korunması ve sağlık için oldukça önemlidir.

Balık Takvimi

	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık	
Levrek													BKM
Mercan													EAM
Minakop													KE
Lahos													AE
Sinarit													EAM
Kılıç													ME
Deniz alası													A
Trança													AE
Sarıağız													AE
Akya													AEM
Rofoz													AE
Palamut													KME
Torik													BKM
Orkinos													AEBM
Mersin													KME
Kırlangıç													AKEM
Kofana													BKM
Morina													KM
Güneş													AE
Lipsoz													AEM
Deniz yılanı													A
Çinekop													BKM
Sarı kanat													BKM
Tekir													KMABE
Uskumru													KBME
Gelincik													BKM

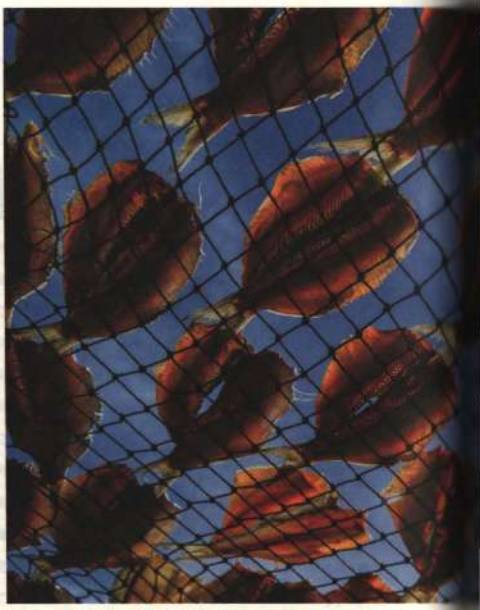
	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık	
Kalkan	⋖	⋖	⋖	⋖	⋖	⋖	◀	◀	◀	⋖	⋖	⋖	KM
Pisi	◀	◀	◀	◀	◁	⋖	⋖	⋖	⋖	⋖	◁	◁	AKEM
Dil	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	AEM
Hamsi	◀	◀	⋖	⋖	⋖	⋖	⋖	⋖	⋖	⋖	◀	◀	BKM
Gümüş	⋖	◀	◀	◀	◀	⋖	⋖	⋖	⋖	⋖	⋖	⋖	MBE
İzmarit	⋖	◀	◀	◀	◀	⋖	⋖	⋖	⋖	⋖	⋖	⋖	MB
İskorpit	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◀	◀	◀	MB
Strangolos	⋖	◀	◀	◀	◀	⋖	⋖	⋖	⋖	⋖	⋖	⋖	ME
Mezgit	⋖	◀	◀	◀	◀	⋖	⋖	⋖	⋖	⋖	⋖	⋖	KB
Sardalya	⋖	⋖	⋖	⋖	⋖	◀	◀	◀	◀	⋖	⋖	⋖	ME
Barbun	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◀	◀	◀	◁	◁	BKM
Çipura	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◀	◀	◁	◁	◁	EA
Karagöz	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◀	◀	◁	KMABE
Lüfer	◁	◁	◁	◁	◁	◀	◀	◀	◀	◀	◁	◁	KMABE
Kolyoz	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	MB
Ç.Palamut	⋖	⋖	⋖	⋖	⋖	⋖	⋖	◀	◀	⋖	⋖	⋖	KB
İspendek	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◀	◀	◁	◁	◁	MABE
Hanoz	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	M
Mırlam	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	MABE
Kaya	◁	◁	◁	◁	◁	◀	◀	◀	◁	◁	◁	◁	MB
Sübye	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	EAM
Kalamar	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	AE
Ahtapot	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	◁	AE

◀ En lezzetli zamanı ◁ Yenebilir ⋖ Yenmemeli

A: AKDENİZ B: BOĞAZ E: EGE K: KARADENİZ M: MARMARA

Mutfakta alınacak önlemler

Yukarıdaki kriterlere uygun balık ve deniz ürünleri alımına dikkat edilmeli. Ama bu ürünlerin mutfağınıza girdikleri andan itibaren gıda güvenliğine uygun muhafaza edilmesi de oldukça önemli. Çünkü bu ürünler diğer gıdalar kadar dayanıklı değiller. Hatta oda ısısı ve üzerinde o kadar hızlı bozulurlar ki, hazırlayacağınız yemek zehre dönebilir. Çünkü bünyesindeki enzimler ve ölümü itibarıyla dışarıdan bulaşan mikroorganizmalar hızla bozulmalarına sebep olurlar. O yüzden hemen bu doğrultuda kısaca yararlı bilgileri listeleyelim.



• Temizliğe dikkat edilmeli. Gerek balığın kendisinin gerekse koyulduğu kabın ve bulunduğu ortamın hem fiziksel kirlerden hem de mikrobiyal risklerden arındırılması gerekir. Bunun için mutfak araçlarının yüksek ısıda kimyasallarla yıkanması ve uygun koşullarda depolanması önemlidir.

• Havadan, ısıdan ve ışıktan uzak tutulmalıdır. Balığın havayla teması istenmeyen patojenik, yani hastalık yapıcı mikroorganizmalar ile bulaşma riskini artırır. Ayrıca ortamın ısısı yüksek ise bu mikropların hızla üremesi mümkün olur. Işık ise besin ögelerinin yapı değiştirmesine sebep olur.

• Balık koyulan kapta, rafta ve hatta mümkünse dolapta sadece su ürünleri muhafaza edilmelidir. Çünkü diğer gıdalarda bulunan risk faktörleri balıklarda hızla tehlikeli sonuçlara sebep olur.

• +5°C ve altındaki sıcaklıklarda saklanmalıdır. Isı ne kadar düşükse balığın muhafaza süresi o kadar uzatılabilir. Kar buz içerisinde, yaklaşık 0°C'de taze bir balık iki haftaya kadar durabilir. Yaklaşık -8°C'den düşük sıcaklıklarda ise mikrobiyal çoğalım en aza ineceği için süre uzatılabilir. Ama dondurma yöntemi tercih edilecekse tamamen buza gömülmesi veya tek tek streç filme sarılması don yanıkları gibi olumsuz sonuçları engelleyebilir.

• Tuz kullanılabilir. Çünkü tuz en ilkel tüketilebilir antiseptik üründür. Yani tuz hastalık yapıcı mikropların büyük bir kısmının üremesini engeller. Haliyle balıklarınızı uzun süre saklamanız gerekiyorsa, uygun ön işlemlerden geçirerek tuzlu karışımlarda muhafaza edebilirsiniz. Bu yöntemde farklı balık ürünleri elde edilebildiğinden çilingir sofralarına lakerda ve hamsi turşusu türevleri gibi bambaşka çeşitler koyabilmek de mümkün olur.

• Kurutulabilir. Bu usulde balığın muhtevasındaki rutubetin büyük bir kısmı uygun koşullarda uzaklaştırılır. Böylece oluşan kuru ortamda mikropların belli bir kısmı üreye-

Geleneksel yöntemle balık kurutma. Fotoğraf: Anadolu Üniversitesi Görsel Arşivi

mediğinden balığın saklanma süresi uzar. Aynen tuzla muamele gibi bu yöntemle elde edilen balık ürünleri de rakı sofrasına muhteşem çeşitlilik katar. Hatta kurutma esnasında aromatik otlar ve talaşlarla tütsülenerek, yani füme yapılarak hoş bir aroma kazanması da sağlanabilir.

Limonlu mu limonsuz mu?

Balık konusunda sıklıkla dile getirilen bir ikilem limon üzerinedir. Kimisi balığa tuz dahi ekilmeden tamamen doğal haliyle pişirilmesi ve yenmesi düşüncesinde. Kimisi ise en azından tuzlanarak biraz bekletilmesi, ardından pişirilip taze limon dilimiyle sunulması düşüncesinde. İki kanıyı da destekleyecek akademik açıklamalar yapabilmek mümkün. Mutfağımıza gelen balık temiz bir kaynaktan elde ediliyorsa, yani hem fiziksel hem de kimyasal bir bulaşmaya maruz kalmıyorsa hiç yıkamadan dahi pişirebilmek iyi sonuçlar doğurabiliyor. Aynen nitelikli aromatik mantarlar gibi. Bazen deniz kenarında balığın temiz deniz suyuyla yıkanması bu düşüncede olumlu sonuçlar sağlayabiliyor. Böylece denizin kokusu, denizin tuzu ve tadı ile balığın özgün lezzeti sofralara eriştirilebiliyor. Ama olanaklar bu şekilde olmadığında iyi bir temizlik, yıkama ve tuzlama sonrasında en az iki saat kadar bir dinlendirme balığın daha sulu pişirilebilmesine ve diri kalmasına olanak sağlıyor.

Limon ise asidik yapısıyla, balıkta doğal ola-

rak bulunan yağları parçalayarak ağızda ve zihinde daha etkili bir iz yaratabiliyor. Ama bu, tüm balıklar için geçerli olmayabilir. Uskumru, sardalye, hamsi gibi yağlı balıklar veya yağda pişirilen balıklara limonun uygun olduğuna dair geleneksel ve modern tarifler mevcut. Ya da özellikle iri ızgara balıkların servisinde, balığın üzerine konulan aromatik tereyağların bileşiminde de tercih edilebiliyor.[9]

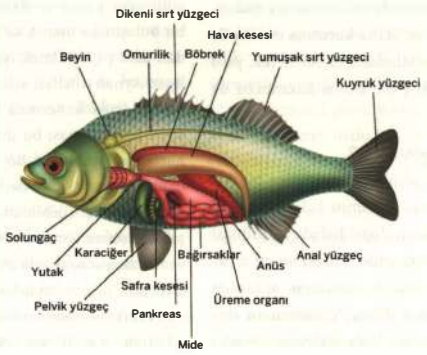
Çilingir sofrasındaki tabaklarda limon bulundurmakta fayda var. Masada bulunanlar ister bol kullansın ister az, yine de olmalı. Hatta hiç kullanılmasa bile kokusu ve sarı rengi masaya ahenk katar.

Başlı başına bir sofra!

Balık, evlerde ve işletmelerde başlı başına bir sofra olarak tanımlanır çoğu zaman. Yani "balık yemeye gidelim", "balık sofrası kuralım", "rakı balık yapalım", "balık sofrası", "balık tabağı", "balık tavası" ve benzeri ifadelere kulağımız aşinadır. Çoğu zaman da başlangıç, ara sıcak ve garnitür beklemeksizin sadece balık, midye, karides yemekle yetinilir, bunlarla eksiksiz bir balık sofrası tatmini yaşanabilir. Hatta bazen "et balık kelle, bunlar yenir elle" atasözüne riayet ederek tek tek elle kılçıklarını ayıklamaktan, midyeyi kabuğuyla sıyırmaktan da haz duyulur. Ritüelleri de olan bir sofradır bu. İşletme sahipleri ve meyhaneciler ritüellerin insanlarıdır. Ne zaman, neyin, ne şekilde ve ne ile sunulacağını iyi bilirler. Özellikle müdavimlerinin isteklerine ayrıca hâkimdirler.

Balık ve deniz ürünlerinin pişer pişmez sıcacık, çıtır veya sulu halde yenmesi gerekir. O yüzden rakı masasının iyi gözlemlenmesine, ağır ağır keyif yapan müşterinin ritmine uygun porsiyonlarda ve zamanlarda servis edilmesine dikkat edilmelidir. Yani, ehlikeyfin önüne bütün siparişleri tek seferde dizilmemeli, zamana yayarak ve gözlemleyerek servis edilmelidir.

Bu esnada balığın anatomisinin farkındalığıyla hareket etmek iyi olur. Yani kafasından kuyruğuna bir omurga olduğunu bilerek parçalamak başlıca kuraldır. Aksi takdirde iştahla oturulan balık sofrasından hüsranla ve kötü anılarla kalkılabilir. Yani omurga ve kılçıkları etiyle parçalarsak fark etmeden ağzımıza bu kılçıklar girebilir ve boğazımıza batabilir. Zaten bu sebepledir ki, minik bebeklere ve çocuklara kılçıklı balık verilmez.



Sardalya ızgara

Balık pişirme yöntemleri

Deniz kıyısında ekmek arası satılan balık ayak üstü atıştırmalık olabilmekte. Ama balık çeşitleri, midye, kalamar, karides ve ahtapot gibi çeşitli deniz mahsullerinden hazırlanan ürünler işletmelerde yemek ve meze olarak sunulabiliyor.[10] Pişirildiğinde oldukça lezzetli, hoş ve hafif bir çeşit olan bu ürünlerin işletmelerdeki popülerliğinin yıldan yıla arttığını vurgulamak gerek.

Balıkların ve deniz ürünlerinin çoğunun yüksek fiyatlı olması dezavantajına karşı eğer doğru hazırlanırlarsa mutfak açısından önemli bir vurgu olabilmekte. Yani bu uygulamaların yıldız ürün, hatta imza yemek olabilme potansiyeli mevcut. Bütün yüksek nitelikli işletmeler menülerinde az veya çok deniz ürünü bulundurur. Tek gereken, türler hakkında doğru bilgi sahibi olmak.[11] Saklanması ve kullanımı hakkında tecrübe edinildiğinde maliyet sorunu da aşılabilir. Çünkü deniz ürünleri diğer gıdalara nazaran daha narin ve çabuk bozulabilen özelliktedir.

Çilingir sofrasına konulacak balıklar farklı yöntemlerle hazırlanabilir. Yöntem kararı aşçının hünerine, bulunulan ortamın olanaklarına ve tabii ki ürünün karakterine göre şekillenir. Osmanlı'dan günümüze miras kalan lüfer külbastı tarifi gibi durumlarda ise birden fazla yöntem tek tarifte kullanılır. Kızartma ve ızgarada pişirme oldukça sık tercih edilen ve pratik olan pişirme yöntemleridir. Özellikle ızgara yaparken yüksek sıcaklıkta bir tarafı renk değiştirip iz alana kadar diğer tarafına çevrilmemelidir. Böylece balığın dışı mühürlenir ve bu yolla oluşan protein sıkılaşması öz suyunun içeride hapsolmasını sağlar. Nihayetinde balık hem sulu ve lezzetli hem de besin değeri açısından zenginliğini muhafaza etmiş olur.

Bunların dışında az suyla pişirme, derin yağda kızartma, haşlama, buğulama, pilaki

yapma, kâğıtta pişirme, kaynar kaynamaz sıvı içerisinde pişirme (poşe) gibi yöntemlere de başvurulabilir. Tabii bu yöntemlerin uygulanacağı balık bütün halde pişirilebilir ya da filetosu çıkarılıp kılçıkları alınabilir. Bu filetolar arzu edilirse yalın haliyle hazırlanıp sunulabilir. Arzu edilirse arasına ıspanak gibi harçlar yerleştirerek sarması da yapılabilir. Hatta una, çırpılmış yumurtaya ve galeta ununa bulanarak panelenebilir. Deniz ürünlerinde de benzer yöntemler isteğe göre kullanılabilir. Örneğin midyeden dolma, güveç, tava gibi tarifler yapılırken; kabuklu ve iç midye bütün veya kıyılmış olabilir, yumurtaya bulanabilir.

Uzmanlık gerektiren yöntemde balığın kafası, kılçıkları ve eti derisine çizik atılarak, zarar vermeden çıkarılıp etiyle hazırlanan iç harcıyla dolması yapılabilir. Bir başka yöntem olarak ayıklanıp temizlendikten sonra çeşitli lezzet vericilerle kıyılarak köftesi bile yapılabilir. Ayrıca tuzlanarak, kurutularak, kürlenerek soğuk mezeler hazırlanabilir. Havyar, balık yumurtası, tarama ve özellikle Muğla'da üretimi takdire şayan kefal balığından elde edilen Dalyan fıskası[12] da çeşitlerin bazılarıdır.[13] Hepsinin birbirinden nefis ve etkileyici olduğunu söyleyebiliriz.

Sağlıklı bir balık pişirme için balığın iç sıcaklığının 63°C'ye varması gerekiyor. Lezzet ve görünüm açısından bu derecenin üzerine çıkılmaması, yani aşırı pişirilmemesi oldukça önemli.

Balıklar et rengine ve yağlılığına göre sınıflara ayrılabilir. Kılıç ve lüfer gibi siyah etli balıklar yağlı ve ağır oldukları için ızgara veya fırında daha leziz, hafif olur; üstelik sindirimi de kolaydır. Levrek, dil, pisi, mezgit, kırlangıç gibi beyaz etli olanların ise haşlaması, buğulaması, ızgarası ve fırınlaması nefis olur.[14]

Hem pişirme yöntemleri hem de farklı kategorilerde yer alan varyasyonlar binlerce balık tarifinin olduğunu gözler önüne seriyor. Bir de bunlara adaçayı, aspir, ayva, beyaz biber, biberiye, defne yaprağı, dereotu, domates, hardal, fesleğen, taze biber, kapari, karabiber, kekik, kırmızıbiber, köri, kuru soğan, lavanta, limon, maydanoz, mercanköşk, muskat, safran, sarmısak, tarhun, taze soğan, tuz, zencefil ve nicesinin lezzet verici olarak dahil olabildiğini dile getirirsek çeşitlemenin hayalini kurabilirsiniz.

Sadece sardalyeyi ele alalım. Asma yaprağıyla ızgarası, buğulaması, haşlaması, kâğıt kebabı, pilakisi, tavası ve tuzlaması üzerinden tarifleri çoğaltabiliyoruz. Ayrıca bu sofra, yaratıcılığa da açık bir saha olduğundan her bireyin, her işletmenin, her ustanın kendine özgü balık yemekleri ve mezeleri geliştirebilmesi de mümkün.[15]

Balık yemek ve mezeleri

Şimdi burada dikkat çekici ve ilginç bulacağınız tarifler aktarabilirim, ama o çeşitliliğe yemek kitaplarından erişmenizi önererek hem klasiklerden hem de farklı bulacağınız birkaç örneğe çok öz bir şekilde yer vermenin yararlı olacağını düşünüyorum.

Balık Çorbası *(8 porsiyon)* Bir tencereye 1 adet küp şeklinde doğranmış havuç, 2 adet küp şeklinde doğranmış kuru soğan, 1 adet defne yaprağı ve su konularak 45 dakika kısık ateşte pişirilir. Kibrit çöpü şeklinde veya küp küp doğranmış 500 gram patates, kılçıksız iri doğranmış 1 kg balık, 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 tatlı kaşığı beyaz biber ilave edilir. 15 dakika daha piştikten sonra, üzerine ince kıyılmış 2 yemek kaşığı maydanoz serpilerek servis edilir.[16]

Balık Salatası *(4 porsiyon)* 1 kg. levrek, istavrit ya da herhangi bir çeşit balık kısık ateşte az su ile pişirilir. Soğuduktan sonra tabağa dizilir. Üzerine 60 gram zeytinyağı, 60 gram limon suyu, 5 gram tuz, 2 gram beyaz biber,

5 gram hardal, 10 gram dövülmüş sarmısak ve 10 gram ince kıyılmış maydanoz çırpılarak gezdirilip servis edilir.[17]

Deniz Ürünleri Dolması *(4 porsiyon)* 1,5 kg iri çarliston biberin sapları kesilir ve içleri temizlenir. 500 gram midye, karides, kalamar ve balık gibi mahsul ince kıyılır. 20 gram sıvıyağ koyulmuş tavada deniz mahsulleri, 2 adet ince kıyılmış kuru soğan ve 4 diş sarmısak ağır ağır kavrulur. Yarım demet ince kıyılmış maydanoz, yarım demet dereotu ve 2 adet taze soğan eklenir, karıştırılır. 10 gram tuz, 2 gram beyaz biber, 1 gram yenibahar, yarım su bardağı haşlanmış yıldız şehriye ile bütün malzemeler harmanlanır. Biberlerin içi doldurulur, tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış fırında 180°C'de yaklaşık 20 dakika pişirilir.[18]

Gümüş Tava *(4 porsiyon)* 1 kg gümüş balığının karnı yarılmadan, kulağından bağırsağı çekilip alınır, yıkanır ve süzülür. Tavada zeytinyağında muntazam dizilerek, arada silkeleyerek kızartılır. Diğer tarafı da aynı şekilde pişirilir, limon sıkılarak yenir.[19]

Hamsi Terbiyesi (Köftesi) *(3 porsiyon)* 1 kg hamsi temizlenir, yıkanır ve kılçıkları alınır. Havanda iyice dövülür. Dövülen hamsiler 20 gram zeytinyağı, 10 gram sirke, 15 gram ince kıyılmış maydanoz, 2 gram karabiber eklenerek iyice karıştırılır. Ufak parçalar alınarak köfte şekli verilir. Kızgın zeytinyağında alt üst kızartılır. Servis edilir.[20]

Kürlü Balık *(5 porsiyon)* Bir kapta 150 gram şeker, 150 gram tuz, 25 gram beyaz biber ve 1 demet ince kıyılmış dereotu karıştırılır. Bir tavanın dibine streç film çekilir ve dışına da üç kat uzatarak bırakılır. Balığın üç katı büyüklüğünde peynir bezi kesilir ve tavanın dibine iki katı kısmı dışarıda olacak şekilde serilir. Balık filetoları şeker, tuz, dereotu karışımıyla her yerine değecek şekilde kaplanır ve derileri dışarı bakacak şekilde yerleştirilir. Bez ve streç film ile sıkıca sarılır. Gerekirse bez kasap teli ile bağlanır. Üzerine bir tava daha yerleştirilir ve bu tavanın üzerine de ağırlıklar konur. İki gün buzdolabında kürlenmesi sağlanır. Çok ince dilimlenir ve servis edilir.[21]

Lüfer/Uskumru Külbastısı *(4 porsiyon)* Geniş bir tabağa 100 gram elenmiş un koyulur. 1 kg

Balık çorbası

uskumru una bulanır. Izgarada alt üst kızartılır, bir tabağa alınır. 6 adet kuru soğan piyaz doğranır ve geniş bir tencereye yayılır. Bunların üzerine uskumrular yerleştirilir. 1 su bardağı içme suyu ve 40 gram sirke gezdirilir. 10 gram tuz serpilir. Kapağı kapalı halde, suyunu çekene kadar, yaklaşık bir saat pişirilir. Soğanlarıyla birlikte tabağa alınarak servis edilir.[22]

Güzel bir salata

Çilingir sofralarında olmazsa olmaz değil, ama olursa iyi olur dediklerimizden biri de salata. Kimi zaman çok yalın söğüş tabir ettiğimiz şekliyle kimi zaman da gavurdağı gibi zengin bileşenleriyle bu sofraya hem renk hem de hoş koku ve lezzet kazandırabilir. Çoban, marul, roka hangi türü olursa olsun, aşağıda özetlendiği gibi dikkat edilmesi gereken bazı temel hususlar bulunuyor.

Salata yapımında dikkat edilmesi gereken hususlar

Tazelik, sizin de ilk anda düşündüğünüz öncelikli unsur. Çünkü salata yapımında kullandığımız sebze ve meyvelerin içeriğinde bulunan vitamin gibi kimi öğeler hasat itibarıyla zarar görmeye başlıyor. Yani hammadde ne kadar taze ise salata o kadar besleyici olur. Ayrıca tazelik koku ve tat açısından da önemli bir ölçüt.

İkinci dikkat etmemiz gereken konu; salata yapımında kullandığımız malzemeleri çok iyi yıkamamız. Hele bu malzemeler marul, maydanoz, roka ve dereotu gibi toprağa çok yakın yetişen ürünler ise yoğun miktarda patojen mikroorganizmalar ile birlikte minicik kurtçuklar ve böcekler barındırırlar. Bunları uzaklaştırmanın en pratik ve ekonomik yolu bol su içerisinde sirke ve tuz ile en az yarım saat bekletmek. Ardından da bol suya çarparak güzelce yıkamak.

Dikkat sürecinde üçüncü madde; yıkama sonrası iyice kurulamak. Neden? Çünkü suyun yoğun bir tat etkisi mevcut değil. Haliyle salata yapacağımız malzemeler ne kadar susuz olur ise salatada kullanacağımız sosumuz o kadar etkili olur. Böylece nihai ürünümüz beklentileri üst düzeyde karşılayarak çok lezzetli bulunur.

Diğer bir konu da salatanın çeşnisi, lezzet vericileri. Bu, bazen sadece tuz bile olabilir. Ama genel kanı yağsız ve sirkesiz veya yağsız ve limon susuz salatanın hoş olmayacağı yönünde. Aslında bilimsel açıklamalar da ikinci kanıyı oldukça destekler nitelikte, çünkü yağ lezzet verici ajanları çözerek ağızda çok daha iyi algılanmasını sağlıyor. Bu yağlı karışıma meyve ekşileri ile sumak, beyaz biber ve kimyon gibi baharatlar da istenen oranlarda eklenebiliyor. İçerisine ne eklenirse eklensin sosta göz önünde bulundurulacak mesele homojen olması. Yani sosun önce çok iyi karışması, sonra salata ile tamamıyla karışabilmesi gerek. Bir İtalyan[23], kimi kaynaklara göre de İspanyol[24] atasözünün altını çizdiği gibi;

"Salataya yağ cesurca, bir savurgan tarafından,
Tuz dikkatlice, bir bilge tarafından,
Sirke ise bir cimri tarafından konulmalı
Ve bir deli karıştırmalıdır."[25]

Yağ salatada oldukça önemli, çünkü mutfakta aşçıların kullanabileceği tüketilebilir iki muhteşem çözücüden bir tanesi. Biliyor olma-

Tarator. Fotoğraf: Osman Güldemir

lısınız, diğer çözücü alkol. Çilingir soframızda ikisi de mevcut. Yağ salataya cesurca koyulduğu vakit hem kendi karakterini oluşturan bütün besin öğeleri ve lezzet vericilerin hem de salatayı oluşturan diğer bileşenlerin içeriğinin sağlıklı bir şekilde ağızda hissedilmesini sağlıyor. Muhteşem kokusu da cabası. Zaten bu yüzden kozmetik sektörünün, yani parfümerinin vazgeçilmez malzemeleri de yağ ve alkol bazlı oluyor.

Diğer bileşenimiz, yüzyıllardır çoğu yemeğin temel bileşeni olan tuz. Ama aynı zamanda göz sağlığını olumsuz etkilediği de biliniyor. Örneğin İbn Sînâ yaklaşık bin yıl önce *El-Kânûn Fi't-Tıbb*[26] isimli eserinde tuzun tüketiminin kısıtlanmasına yönelik bilgiler aktarıyor. Haliyle onun öğretileriyle yetişen hekimler de benzer bilgileri aktarmaktan çekinmiyorlar. Hatta 15. yüzyılın önemli bir hekimi olan Muhammed bin Mahmûd Şirvani'nin yazdığı yemek kitabında[27] nane turşusu hiç tuz kullanılmadan yapılıyor.

Belki yanına farklı bir meze

Rakı sofrasında balık denilince kimi zaman sofra başındakiler balık dışında farklı bir meze de olsun isteyebilirler. İşte bu anda hemen herkesin aklına öncelikli olarak tarator ve taratorlu tarifler gelir.

Tarator *(4 porsiyon)* Temel tarator yapımında 100 gram ceviz içi, 8 diş sarmısak ve 5 gram tuz havanda macun gibi oluncaya kadar dövülür ya da şu anki mutfak teknolojisinin olanaklarıyla robottan geçirilir. ¼ su bardağı tahin, ½ su bardağı limon suyu ve 2 demet ince kıyılmış maydanoz ilave edilir. Gerekirse çok

Patates tarator. Fotoğraf: Osman Güldemir

az su eklenir ve bozadan biraz koyu kıvama getirilerek servis edilir. Tabii ki arzu edilirse, fındık gibi diğer yağlı yemişler de tercih edilebilir ve istenmezse tahin eklenmeyebilir. Kıvamı ekonomik bir şekilde sağlamak için kuru ekmek içi koyulabilir. Ama olmazsa olmazı sarmısaktır. Zaten tarator denince hemen akla bu güzel kök sebze gelir.

Patatesli Tarator *(5 porsiyon)* Patatesli taratorda ise, 100 gram fındık içi tavada kabuklarını atacak kadar kavrulur, kabukları temizlenir. 1 dilim ıslanmış ekmek içi ve 4 diş sarımsakla beraber havanda macun kıvamına gelinceye kadar dövülür veya robottan geçirilir. Boza kıvamına gelinceye kadar yaklaşık ¼ su bardağı et suyu ilave edilir. 10 gram zeytinyağı ve 30 gram limon suyu ile karıştırılır. Yarım kg patates haşlanır, soyulur, halka şeklinde doğranır ve tabağa dizilir. Üzerine tarator dökülerek servis edilir.

Havuç Tarator *(10 porsiyon)* Havuç tarator içinse rendelenmiş 1 kg havuç az yağ ile kavrulur. 1 kg süzme yoğurt biraz çırpılıp içine 5 gram tuz ve 3 diş dövülmüş sarmısak koyulur. Havuç ile karıştırılır, üzerine 40 gram zeytinyağı gezdirilerek servis edilir. Aynen havuç tarator usulüyle ıspanak gibi sebzelerle de tarator yapılabilir. Bunun için öncelikli olarak ıspanak kaynar suya daldırılıp çıkarılır veya kavrulur, ardından yoğurtlu karışım ile harmanlanır.

Can boğazdan gelir

Bölümümüze sağlık vurgusu yaparak başladık, yine her şeyin başı sağlık diyerek tamamlayalım. Canın boğazdan geldiğini de zaten

hep söyleriz. Menü planlarken, günümüz modern ve bilinçli işletmeciliğinde besin ve beslenme ilişkilendirmesi oldukça önem arz etmekte. Bu sebeple mutfağımızda ürettiğimiz ürünlerin her birinin bir porsiyonunun yaklaşık enerji ve besin ögesi değerini bilmemizde fayda var. Yukarıdaki sade tarator tarifinin değerleriyle bir örnek vermenin faydası dokunabilir.

Çilingir sofrasının "vazgeçilmez" mezeleri arasında yer alan balık ve deniz ürünlerini işlediğimiz bu bölümde konuyla yakından ilişkili olan bilgilere yer verdik. Rakı sofrasında balıktan başlayarak limon tartışması yaptık, tekniklere değindik, tarif çeşitlerinden ve örneklerden söz ettik. Bu sofralara sıklıkla öncelikli eşlik eden, renk katan salatalar hakkında basit ama hayati aktarımlar yaptık. Hazırlanışında balık kullanılmayan ama bu masalarda çoğu zaman tercih edilen farklı bir örneğe yer verdik. Ancak konu derya deniz, yüz yüz bitmiyor. Haliyle gerisi sizlere kalıyor.

TARATORUN BİR PORSİYONUNUN ENERJİ VE BESİN DEĞERLERİ

ENERJİ	216,5 kkal
KARBONHİDRAT	10,2 g
LİF	2,3 g
PROTEİN	5,4 g
YAĞ	17,0 g
KOLESTROL	0,0 g
VİT. A	110,2 µg
VİT. C	26,7 µg
VİT. E	1,2 µg
VİT. B1	0,2 µg
VİT. B2	0,1 µg
VİT. B12	0,0 µg
FOLİKASİT	39,0 µg
DEMİR	1,5 mg
ÇİNKO	1,1 mg
KALSİYUM	88,4 mg
FOSFOR	174,3 mg
SODYUM	12,3 mg

[1] Sarıkaya, Bekir. (2019). *Tercüme-i Acâ'ibü'l-Mahlûkât ve Garâ'ibü'l-Mevcûdât*. İstanbul: T.C. Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı.

[2] Rahmetli Alan Davidson'un "*Mediterranean Seafood*" adıyla yayımladığı kitap, bizim de yer aldığımız kültürden güvenilir açıklamalar içeriyor. Kimileri çok farklı kimilerine de çok aşina olduğumuz güzel tarifler de bulunuyor. Bu kitap *Akdeniz Balık Yemekleri* adıyla Dost Kitabevi Yayınları'ndan Türkçeye kazandırıldı.

[3] Çeşitli ve güncel veriler için bu kaynaklara bakabilirsiniz: Food and Agriculture Organization of United Nations. (2021). *FAO Fish Finder*. http://www.fao.org/fishery/org/fishfinder/3,3/en, erişim tarihi: 05.02.2021. / Bilecenoğlu, Murat; Kaya, Murat; Cihangir, Bülent, ve Çiçek, Erdoğan. (2014). "An updated checklist of the marine fishes of Turkey". *Turkish Journal of Zoology*, 38 (6), 901-929. / Mater, Savaş; Kaya, Murat ve Bilecenoğlu, Murat. (2011). *Türkiye Deniz Balıkları-I Kıkırdaklı Balıklar (Chondrichtyes)*. İzmir: Ege Üniversitesi Basımevi.

[4] Artüz, M. Levent. (2005). *Türkiye Tatlısu Balıkları Fihristi*. İstanbul: Büke Kitapları.

[5] Baysal, Ayşe. (2004). *Beslenme*. Ankara: Hatiboğlu Basım ve Yayım.

[6] Mevzubahis araştırmaların bazıları şunlar: "Temel, Tuncay ve Uzundumlu, A. Semih. (2015). Rize İlinde Hanelerin Balık Tüketimi Üzerine Etkili Olan Faktörlerin Belirlenmesi". *Menba Kastamonu Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 2 (1), 14-22. / Gürel, Esra; Doğan, Hasan; Polat, Selçuk; Yeşilayer, Nihat ve Buhan, Ekrem. (2017). "Ağrı İli Merkez İlçede Yaşayan Bireylerin Balık Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi". *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, 6 (3), 27-35. / Erdal, Gülistan ve Esengün, Kemal. (2008). "Tokat İlinde Balık Tüketimini Etkileyen Faktörlerin Logit Model ile Analizi". *E.Ü. Su Ürünleri Dergisi*, 25 (3), 203-209. / Yüksel, Fahrettin; Kuzgun, Nermin ve Özer, Ebru. (2016). "Tunceli İli Balık Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi". *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, FABA 2011 ÖZEL SAYISI, 28-36. / Karakaya, Ersin. (2020). Erzincan İli Balık Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. *Menba Kastamonu Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 6 (1), 18-29.

[7] İhsan, Hamamizade. (2007). *Hamsiname "Küçük Balığın Büyük Öyküsü"*. Ankara: Phoenix Yayınevi.

[8] Gürsoy, Deniz. (2005). *Denizin Çıtırı Hamsi*. İstanbul: Oğlak Yayınları.

[9] Hanbury Tenison, Marika. (1986). *The Fish Recipe Book*. Great Britain: J. Sainsbury.

[10] Sauner, Marie-Hélène. (2008), "Kalbe Giden Yol Mideden Geçer Günümüz Türkiyesi'nin Beslenme Alışkanlıkları". *Türk Mutfağı*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, s. 261-280.

[11] Haumaier, M. (Editör). (2007). *Fish and Seafood*. Münih: Teubner

[12] İtalyan mutfağında botarga, butarka olarak bilinir.

[13] Eksen, İlhan ve Adar, Gökçen. (2013). "Balık, Balık Yumurtası". *Rakı Ansiklopedisi*. İstanbul: Overteam Yayınları.

[14] Güngör, Fethi. (2013). *Balık Sofraları*. İstanbul: Alfa Basım Yayım.

[15] Aras, Nilhan. (t.y.). *Ramazanda Balık Da Yenir, Afiyetle...* İstanbul: Metro Kültür Yayınları. / Adar, Gökçen. (2008). *Balık- Deniz Kokan 80 Unutulmaz Tarif*. İstanbul: Hayy Kitap. / Fahriye, Ayşe. (2018). *Ev Kadını*. İstanbul: Çiya Yayınları. / Sunar, Engin. (2002). *Balık Yemekleri "Türk ve Avrupa Mutfaklarından"*. İstanbul: Say Yayınları. / Telli, Fahir. (1998). *Balık Yemekleri, Deniz Ürünleri Mutfağı*. İstanbul: Dönence Yayınları. / Üner, Sıtkı. (1992). *Balık Avcılığı ve Yemekleri*. İstanbul: İnkılap Kitabevi.

[16] Davidson, Alan. (2002). *Akdeniz Balık Yemekleri*. Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.

[17] Tanrıverdi, A. (2016). *Prinkipo Mezeleri*. İstanbul: Alfa Basım.

[18] Güngör, Fethi. (2013). *Balık Sofraları*. İstanbul: Alfa Basım Yayım.

[19] Pasiner, Ali. (2011). *Alabalıktan Zarganaya Türkiye Balıkları*. İstanbul: Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık.

[20] Güldemir, Osman. (2020). "Türk Mutfağında Deniz Ürünleri ile Hazırlanan Yemekler". *Uygulamalı Türk Mutfağı*. Ankara: Nobel Yayıncılık, s. 196-207.

[21] Güldemir, Osman. (2016). "İskandinav ve Rus Mutfağı". *Dünya Mutfakları-I*. Eskişehir: T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını, ss. 120-147.

[22] Güldemir, Osman. (2020). Türk Mutfağında Deniz Ürünleri ile Hazırlanan Yemekler. *Uygulamalı Türk Mutfağı*. Ankara: Nobel Yayıncılık, ss. 196-207.

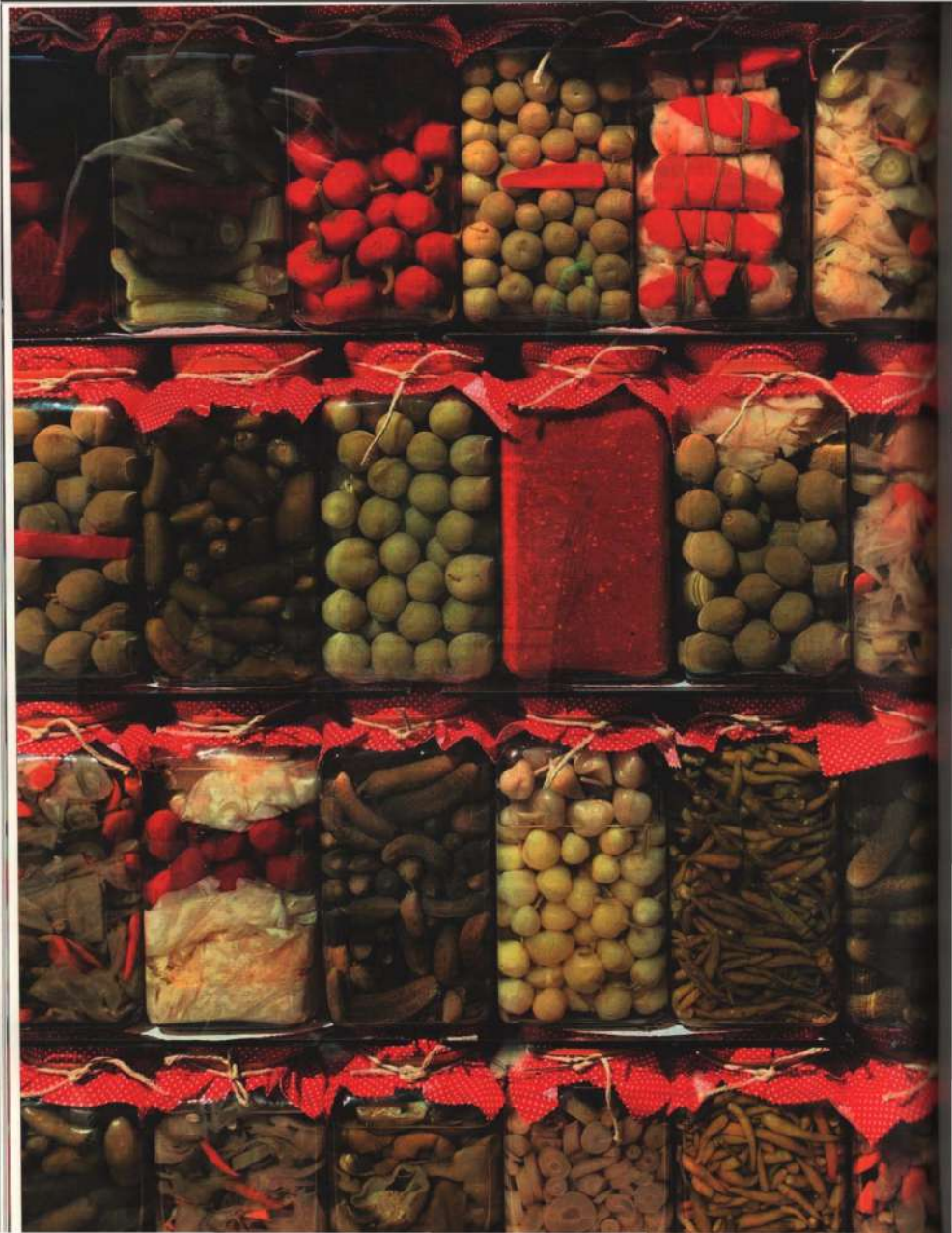
[23] Root, Waverley. (1992). *The Food of Italy*. Vintage Books.

[24] Ford, Richard. (1854). *The Spaniards and Their Country*. Hartfod: Silas Andrus & Son.

[25] Bu şahane öğretiyi değerli mutfak tarihçisi Tolunay Sandıkçıoğlu bizzat salata yaparken aktarmıştı, çok gülmüştük.

[26] İbn-i Sînâ. (2014). *El-Kânûn Fi't-Tıbb* (Çeviren: E. Kâhya). Ankara: Atatürk Kültür Merkezi.

[27] Şirvani, Muhammed bin Mahmûd. (2005). *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı* (Hazırlayanlar: Mustafa Argunşah ve Müjgân Çakır). İstanbul: Gökkubbe Yayınları.



H. Nazlı Pişkin

VAZGEÇİLMEZ MEZELER: TURŞU

"Tuzu bekler bazı şeyler"

Turşu, tuzlu suda ya da sirkede bekletilip dönüştürülerek özel bir kıvama getirilmiş, iştah açıcı ve çeşni olarak sofralara gelen sebze ve meyve. Türkçe turşu sözcüğü aynı anlamdaki Farsça *turşi* sözcüğünden gelir. Turşu kurma, esasen mevsiminde bol olan sebze ve meyvelerin mevsim haricinde tüketilebilmesini sağlayan geleneksel bir saklama tekniği olmakla birlikte, özellikle kış sebzeleriyle uygulanan bir teknik olduğunda sebzelerin mevsim dahilinde farklı bir lezzette sofraya gelmelerine imkân sağlar. Çilingir sofralarında sevilen, aranan bir meze olan turşu, sadece sebze ve meyvelerden değil, bazı otlar, ağaç filizleri, çiçekler, balık ve deniz ürünlerinden de kurulabilir.

Dünyanın farklı yerlerinde o coğrafyanın malzemeleriyle ve mutfak gelenekleriyle farklı usullerde turşular kuruluyor. Bizim mutfağımızdaki turşuları, kurma usulleri bakımından iki ana grupta incelemek mümkün; dayanıklı turşular ve çabuk turşular. Nefasetini uzun süre saklayacak şekilde fermantasyon tekniğiyle kurulan ve kullanılan malzemeye, malzeme oranlarına, kullanılan kabın çeşidine, hava sıcaklığına bağlı olarak yenilebilir hale gelmesi bir aya yakın zaman alan turşular dayanıklı turşulardır. Ana malzemenin haşlama, kızartma, közleme, börttürme gibi ön işleme tabi tutulduktan sonra tuzlu suda ya da sirkede / sirkeli tuzlu suda bekletilmesiyle çok kısa sürede yenilebilir hale gelen, görece zahmetsiz; kısa sürede yapıldıklarını, kolaya kaçıldığını ima etmek amacıyla "gelin turşusu" da tabir edilenler ise çabuk turşulardır. Her yörenin kendi sevilen turşu çeşitleri, o yörenin çilingir sofralarında bulunsa da ortak olarak karşımıza çıkan, en yaygın çilingir sofrası turşuları hıyar ve lahanadan yapılanlardır.

Çilingir sofrasında turşu denince turşunun kendisinin yanı sıra turşu suyundan da bahsetmek gerek elbette. Bazı yörelerde rakı yanında turşu suyu içilir ya da örneğin Çorum'un ilçelerinde olduğu gibi çilingir sofrasında rakıya ara verilip turşu suyu içilir, sonra rakıya devam edilir; ara çayı gibi ara turşu suyu yani! Adana'daki çilingir sofralarının vazgeçilmezi olan şalgam suyu da mor / siyah havuçla kurulan bir turşunun suyu değil midir aslında? Van'da kurulan çilingir sofralarında ev yapımı turşu tencereyle sofraya getirilip suyu bardaklara pay edilip rakıyla birlikte içilmez mi, turşunun taneleri meze olarak yenmez mi? Öyleyse turşu suyu da yarasın ve bu canım malzeme sevenlerinden asla ayrı bırakılmasın.

Turşunun en yaygın ana malzemeleri sebze ve / veya meyvelerdir. Bu da çilingir sofrasına oturuncaya, turşunun tadına bakıncaya kadar evvela bostanlar ve meyve bahçelerinde gezinmemiz demek oluyor. İstanbul'da şöyle bir turlasak mı? Hangi bostanda ne meşhurdu, bir hatırlayalım. İstanbul yüzyıllar boyunca en leziz sebzeleri yetiştiren bostanların yurdu olmuştur. İstanbul'da toprağından, havasından, suyundan, bostancısının maharetinden dolayı sebzesiyle ünlenmiş yerler vardı. Çilingir sofralarının meşhur turşularından hıyar turşusunun hıyarı Langa bostanlarının, küçük hıyar Çengelköy bostanlarının, patlıcan Beykoz bostanlarının, bamya ise Vidos çayırındaki yani günümüzün Güngören semtinde bulunan bostanların ünlü mahsulüydü. Turşu erbabı, hangi sebzeyi hangi bostandan alacağını iyi bilirdi. Ancak 1960'tan sonra özellikle şehir içi bostanların tümü bozulmuş ve iskâna açılmış, bu durum daha sonraları şehir dışında kalan bostanların da başına gelmiştir. İstanbul bir bostanlar ve çayırlar şehriyken şehrin çeşitli yerlerinde yetiştirilen sebzeler hem turşularda hem de zeytinyağlı yemeklerde kullanıldığından rakı masalarının vazgeçilmezlerindendi. Meyve bahçesine ise şöyle hızlıca bir girip çıkarsak; meyve turşuları denince akla ilk gelenlerin üzüm, ahlat, döngel (muşmula), çağla, papaz eriği, armut turşuları olduğunu görürüz.

Halleri var türlü türlü

Şimdiki gezimizde eski İstanbul'da çarşı pazarda bir turlayalım. Bakalım turşucu esnafının hali niceymiş, turşucu esnafı hangi esnafla birlikte anılırmış, en dikkat çeken turşular hangileriymiş? Turşu, tuzlu ekşi tadı nedeniyle iştah açar ve susatır. İçki içme isteğini artıran bu özellikleri nedeniyle eskiden beri en bilinen mezelerdendir. Öyle ki 17. yüzyılda turşu, doğrudan içki ile ilişkilendirilen, içki sofralarının olmazsa olmazı olarak görülen bir çeşniydi. Evliya Çelebi, kültür tarihiyle ilgili herkesin daima kılavuzu olan ünlü *Seyahatnâme*'sinde turşuyu önce "fâsıklar [haram işleyenlerin] yemeği" diye tanımlasa da turşucu esnafının vazgeçilmezliğini, midenin turşuya iştah duyduğunu belirtmekten kaçınmaz: "Dükkân 70, neferât 1600. Bu meslek de başçıya ve sirkeciye yamaktır, zira bunlar da sarhoşlara gerekli yemektir ki 'Mümin helva fâsık turşu' demişlerdir. Mümin olan tatlı sever ki 'Tatlı sevgisi imandandır' demişler ama yine de bunlar gerekli esnaftır. Mideyi ekşi turşu açıp yemeye iştihâ verir." Seyyahımız İstanbul'daki büyük esnaf geçit alayında turşucu esnafının geçişini anlatırken o döneme ait turşulardan bazılarını da sayar: "Bunlar arabalar üzere dükkânlarını donatıp çeşit çeşit çini ve başka küpler içine türlü türlü turşular korlar. Dükkânlarında iri çini tabaklar içinde nane, maydanoz, kereviz, gül, kebere [kapari], hıyar, patlıcan, lahana, havuç, şalgam, pırasa, sarımsak ve çeşitli turşular ile dükkânlarını süsleyip büyük alay geçerken halka turşu dağıtırlar."

Pancar turşusu

Şalgam, patlıcan, havuç, hıyar, kapari tamam da gül turşusu nasıldı acaba? İçki sofrasında tam bir letafet olsa gerek. Hayali bile nefis!

Biraz da edebiyat dünyasında gezinelim. Ahmet Rasim, 1927'de *Resimli Ay* dergisinde yayımlanan "Rakı Ne Zaman Neyle İçilmelidir?" başlıklı yazısında, diğer mezeler yanında, turp ile hıyar turşusu ve lahana turşusunu belirttikten sonra zeytinyağlı yaprak dolması, lahana dolması, patlıcan dolması, biber dolması ve domates dolmasını sayar. Rasim'e göre turşular, dolmalar rakı masasının aranan mezeleridir. Şimdi başka bir yazarımıza, Refik Halid Karay'a kulak verelim. Bakalım, damak tadına düşkünlüğüyle bilinen Karay'ın 1954 tarihli bir gazete yazısında yer alan içki sofrasında turşuya dair görüşleri nelermiş? "Kışın meze sofrasını turşular da süsler, kereviz dallarına sarılmış, karınlarında kırmızıbiber parçaları, patlıcan turşusuna diyecek yoktur ama sarımsağı yemek odasına ilk girişte çok fena tesir eder; bu turşu âdeta fena kokulu bir çiçek gibidir. Kibar turşu, küçük hıyar ile yeşil domates ve içi lahana rendesiyle doldurulmuş dolmalık kırmızıbiberdir. Vaktile vişne ve üzüm turşuları rağbette idi." Ahmet Rasim'in turşu ve zeytinyağlı dolmaya övgülerinin Refik Halid Karay'ın kış mezeleri tercihinde dolma patlıcan turşusu şeklinde adeta birleşerek karşımıza çıkması, meze edebiyatımızda hoş bir buluşma. Dolma turşular ve bilhassa dolma patlıcan turşusu, hâlâ pek çok yerde rakı sofralarının göz ve gönül dolduran turşuları, örneğin Diyarbakır'da içinde kişnişli, kırmızı ve yeşil biberli bir harç bulunan beli maydanoz sapıyla bağlanmış patlıcan turşusu, çilingir sofrasında o yörede tercih edilen turşulardan. Bazı meyhaneler bazı mezeleriyle ünlenir. Turşuları ile akılda kalan meyhaneler de var. Örneğin Cahit Sıtkı Tarancı, Beyoğlu'nda 1930'lu yıllarda gittiği Mavromatis Efendi'nin meyhanesini "Turşusu harikulade idi," diye anlatmıştır. Büyük şairden bu övgüye layık olan turşuyu gel de merak etme!

Resimli 20. Asır, Haftalık Mecmua, Sayı: 28, 21 Şubat 1953.

Biraz daha yakın geçmişe gelelim. Üstat Vefa Zat, *Âdâbıyla Rakı ve Çilingir Sofrası* adlı eserinde, Çemberlitaş Turşucusu'nun leziz turşularının kokusunun şarapla dans ettiğini belirtir. Tabii sadece şarapla değil, aynı zamanda rakıyladır bu dans. Turşu ile içkinin ahengi öyle bir ahenktir ki, eskiden İstanbul'da meyhanelerin komşuları turşuculardı. *Vefa Zat'ın Eski İstanbul'u ve Meyhaneleri* adlı eserde Aksaray'daki polis karakolunun yanından Topkapı'ya uzanan caddenin sol tarafında sırasıyla Turşucu Ali, leblebici dükkânı, kırtasiye dükkânı ve onun yanında Yugoslav bir göçmenin işlettiği Göçmen esnaf meyhanesinden söz eder. Meyhanenin komşularının turşucu, leblebici olması tesadüf değildir elbet. Vefa Bey, gençliğinin ünlü turşucuları arasında Laleli'deki turşucuyu da belirtir.

Rakı ile turşunun yarenliği çilingir sofrasında başlamaz, taa bağda başlar aslında. Çünkü hem rakının hem sirkeli turşuların özü üzümdür. Üzüm şırasından rakı yapan Anadolu insanı şıra için üzümün sıkılmasından geriye kalan üzüm kabuğu olan cibreyle sirke kurar ve sonra da o sirkeyle nefis turşular yapar. İşte böyle daha taa özde bir olan iki nefaset rakı ve turşu, ayrı yolculuklardan sonra elbet çilingir sofrasında vuslata erecektir. Üzüm, sadece cibresinden sirkeyle değil, meyve haliyle, sapıyla, çöpüyle de turşuda kendini gösterir. Örneğin Tokat'ta bağbozumundan sonra cibre sirke yapımında, üzümün saplarıysa bir tür

karışık turşu yapımında kullanılırdı. Bu turşunun tarifine Agop Arslanyan'ın anılarında rastlıyoruz: "Küpün altı sapla [üzüm sapıyla] sıvanır, bir sıra pazı, sonra tekrar üzüm sapı dizilir, bir sıra da biber eklenir. Kat kat domates, hıyarın savrak dediğimiz cinsi. Her katta silme dolduracaksın, hiç hava almayacak. Üzüm çöplerini, yeşil domatesi, suyu, kaya tuzunu koy, ağzına kapağı sımsıkı kapa." Agop Arslanyan'ın çocukluğundaki Tokat'ta bahsettiği pazı saplarından turşunun günümüze değişerek de olsa ulaşmış hali bilhassa Karadeniz bölgesinde meze olarak tüketilen bir turşu. Ayrıca hodan, dikenucu gibi yabani otların turşusu da Doğu Karadeniz'de tıpkı taze fasulye turşusu ve onunla yapılan fasulye kavurması gibi çilingir sofralarında yerini almaya devam ediyor. Ot turşuları demişken Batı Anadolu'da semizotu sapı turşusunun da hatırı kalmasın, onu da belirtmeden geçmemeli.

Üzümden devam edelim. Üzümü bol memleketlerde üzüm turşusu olmaz mı? Yine Arslanyan'a kulak verelim: "Eve misafir geldiğinde sofrada mutlaka üzüm turşusu da olurdu; sofranın zenginliğinin simgesiydi bu. Hele dini bayramlarımızda, yılbaşı gecelerinde üzüm turşusu olmazsa olmazdı. Hindi cevizi [muskat, küçükhindistancevizi] büyüklüğünde, yemyeşil çavuş üzümünden yapılırdı. O üzüm hiç sararmaz, koruğu ne renkse turşu olunca da aynı renktir. Kabuğu yok gibidir, ağızda erir. Bir sıra üzüm salkımı, bir sıra hardalotu küpe kat kat dizilir. Üzerine biraz tuz, biraz limon, biraz su basılır ve hardalotu yapraklarıyla tamamen kaplanıp ağzı kapakla kapatılır. Kapağın etrafı hamurla çevrilir. Boğazın hakkıyla ağzının tadını bilen her kula lütfettiği bir yiyecek deposu görünümü alan kilerde yerini alır." Bu turşular, dostlarla, misafirlerle şenlenecek içki sofraları kurulduğunda da kilerden çıkarılıp sofraya getirilen nefasetlerdi. Ben de üzüm turşusu kurulan bir evde büyüdüm. Anneannem razakı ve kadınparmağı üzümleriyle salkım salkım üzüm turşuları kurardı. Sofrada tam bir görsel şölen olan, göz mezelerinin en ihtişamlılarından olan salkım halindeki üzüm turşusu aklınızda olsun; belki kurarsınız ve kimbilir sizin meyhaneniz de kendi devrinizin ünlü bir şairinin "turşuları harikulade" diyeceği bir işletme olur.

Tadımlık

İçki sofrasında turşu, turşuyu çok da aramayanlar tarafından bile istenir; çünkü turşular lezzetleriyle damakları şenlendirmekle kalmayıp şekil ve renkleriyle de sofrayı süslerler. Pancar turşusunun o bordo rengi, kehribar renkli hıyar, acur ve bamya turşuları; allı, yeşilli, beyazlı kat kat, iç içe geçmiş renkleriyle dolma lahana ve dolma patlıcan turşuları, mat yeşil haliyle çağla turşusu, parlak lahana turşuları... Şimdi kitapları karıştıralım ve birkaç klasik turşu reçetesine bakalım. Önce hıyar turşusuyla başlayalım. Hıyar turşusu tarifini Türkçe basılı ilk yemek kitabımız olan, Mehmed Kâmil tarafından yazılıp ilk baskısı 1844 yılında yapılmış *Melceü't Tabbâhin* adlı eserden alalım, ne de olsa temel kaynaklardan birisi. Eserde çok sayıda turşu tarifi bulunuyor ve bunlardan ikisi hıyar turşusu, biz burada bir tanesine bakalım:

"*Âdi Hıyar Turşusu Yapma Yolu*: Arzu edilen miktarda hıyar temizlendikten sonra bir fıçı veya kavanoza dizilir. Bir karış üzerine çıkıncaya kadar her zamanki gibi tuzlu su konur, üzerine tahta ve daha üstüne ağır bir taş konup bırakılır. Üç dört gün geçince üstündeki kaymak atılır. Bu usule göre hareket edilmezse hıyarlar çürür. Ekşiyince yenir. Bazıları üç beş günde bir kere savururlar. Daha çabuk olur."

Geçelim lahana turşusuna ki; çok çeşidi vardır. Bu defa Ayşe Fahriye Hanım'ın yazdıkla-

rını takip edelim mi? İlk baskısı 1883 yılında yapılmış *Ev Kadını* kitabından bir lahana turşusu tarifi şöyle:

"*Biberli Lahana Turşusu:* Kırağı yemiş, ufak ve sıkı lahanaların üst yaprakları çıkarılıp koçanın dibinden kesilip dört parça edilir. Fakat kök tarafı bitişik kalmalıdır. Araları yoklayarak dikkatle yıkanır. Musluklu bir fıçının musluk deliğinin tıkanmaması için çalı süpürgesinin ufak bir dalından koyduktan sonra içine tuz serpilip üzerine lahanalar dizilip yine tuz serpilir. Bu şekilde fıçı dolunca üzerini örtecek kadar su doldurulup kapağı yünlü bir şeyle örtülüp sıcakça bir yere iki gün bırakılır. Fıçıdaki su musluktan bir kaba alınıp tekrar fıçıya konur. Bu şekilde savrulmaya başladığının beşinci günü bir miktar ekşi maya sirkeyle koyu boza haline getirilip savrulmuş su akıtıla akıtıla yedirildikten sonra fıçının ağzına bir elek konup suyu boşaltılır. Her gün bu şekilde fıçının suyu savrulup beş gün sonra ağız tadına göre tane ve kırmızıbiber parça parça doğrandıktan sonra kabaca dövülüp musluktan alınmış suyla karıştırılıp fıçıya dökülür. Turşu oluncaya kadar günde bir kere suyu savrulur."

Siz lahana turşunuzu kendiniz kurmak isterseniz, Ayşe Fahriye Hanım'ın tembihini hatırlayın ve havalar iyice soğumadan lahanadan turşu kurmayın. Aksi halde satın alacağınız lahana henüz lezzetlenmemiştir, iyi turşunun pek çok şartından ilki lezzetli, kaliteli ve mevsiminde sebze veya meyvedir. Yüzde 4 oranında salamura hazırlayın. Başka bir ifadeyle 1000 ml içme suyuna 40 gr. kaya tuzu ilave edip eritin. Lahananızı ayıklayıp yıkadıktan sonra süzdürün. Bir iki lahana yaprağını kenara ayırın, gerisini 15 cm uzunluğunda 7-10 cm eninde iri parçalar halinde kesin. Büyük bir cam kavanoza lahana parçalarını aralarına sarmısak, azıcık sarı hardal tohumu, tane karabiber, tane pembebiber, bir iki ufak kırmızı acı biber ilave ederek sımsıkı yerleştirin. Malzemeyi kavanoza ne kadar sıkı yerleştirirseniz o kadar iyi. En üste kenara ayırdığınız lahana yaprağından bir büyük bir parçayı kapak olarak kapatın. Hazırladığınız salamurayı, kavanozdaki malzemelerin üstüne kavanozun ağzından 15-20 cm boşluk kalacak şekilde ilave edin. Lahanalar tamamen salamuranın altında kalmalıdır, bu kritik. Kapak lahananın üstüne bir ağırlık koyup iyice bastırın. Bunun için kavanozun ağzından kolayca geçebilecek ufak bir porselen tabak kullanabilirsiniz. Ya da steril ettiğiniz ufak bir cam kavanozu ağırlaşması için suyla doldurup kapağını kapattıktan sonra lahananın üstüne koyabilirsiniz. Turşu kavanozunun kapağını çok sıkı olmayacak şekilde kapatın. Kavanozu bir tepsiye koyup serin ve ışık almayan bir yere bırakın. 20-22 derece ortam sıcaklığında 4-5 gün içinde lahana turşunuz olacaktır. Bu süre içinde her gün kontrol etmelisiniz. Fermantasyon sırasında salamura taşabilir, her halükârda lahana salamuranın tamamen altında kalmalı. Kontrol edip gerekirse üstüne salamura ilave edin. Turşunuz olduktan sonra kavanozun kapağını sıkıca kapatıp buzdolabına, soğuk odaya ya da soğuk kilere kaldırın. Sıcaklık turşunun kısa sürede bozulmasına neden olur. Turşu emek ister, ama karşılığını da lezzet olarak katbekat size sunar!

Rakı sofrasında balık çeşitleri ve deniz mahsulleri, türlü halleriyle bulunur. Balığın ve deniz mahsullerinin çeşitli tekniklerle pişirilmesinin yanı sıra lakerda, uskumru tuzlama, sardalye tuzlama, hamsi tuzlama, likorinos, çiroz gibi balığın çeşitli tekniklerle işlenmesiyle elde edilen ürünler, balık yumurtasından yapılan tarama, butarga gibi nefis yiyecekler rakı sofralarının inceliklerindendir, eskiden havyar da dahilmiş bunlara. Bir de balık turşuları var ki, unutulmaya yüz tutmuşlar ara-

sında. Basılı ilk yemek kitabımız *Melceü't Tabbâhîn*'de bir balık turşusu tarifi mevcut:

"*Balık Turşusu Yapma Yolu:* 5-6 kg kaya balığı, levrek veya kılıç balığı temizlendikten sonra tuzlanıp iyi cins bir zeytinyağında kızartılıp hazır durur. Daha sonra birkaç litre sirke 3 gr safranın bekletilmiş suyu ve bir iki kaşık bal veya şeker ile biraz kaynatılıp hazır edilir. 32 gr tarçın, 3 gr karanfil ve 3 gr kakule ezildikten sonra karıştırılır ve birkaç baş sarımsak diş diş ayıklanıp fıstık gibi birkaç parçaya bölünür. Bunlar da hazırlandıktan sonra büyükçe bir tencere veya sırlı badya [yayvan ve büyük kap] alınıp dibine defne, mersin ve biberiye yaprakları, eğer bulunursa taze yeşil limon ve turunç yaprakları karışık döşenip üstüne pişmiş balıkların birazı konur ve hazırlanan ezilmiş baharattan ekilir. Çamfıstığı ve yıkanmış siyah biber [karabiber] de konup yine üzerine yapraklar dizilir. Kısacası bir kat balık ve bir kat yaprak dizilir. Bu işlem tamamlanınca hazırlanan kaynamış sirkeden üzerine çıkıncaya kadar doldurulup daha üzerine bir tahta ve ağır bir taş konur. Üç gün geçince yemeye başlanır. Kış günlerinde bir ay, yaz günlerinde on beş gün bozulmaz. Pek nefis olur."

Eskiden, yeniden daha pek çok turşu tarifi vermek mümkün; ama kararında bitirelim. Ne de olsa turşular, çilingir sofrasının hazinesi olan ince kilerlerin vazgeçilmezlerinden. Tercihiniz ister klasik sebze turşuları ister meyve turşuları ister eski usul balık turşuları olsun, çilingir sofranızda turşu bulunsun. Benimkinde sirkeli pancar ve kebere (kapari), tuzlu limonlu hıyar ve acur, kırmızıbiberli lahana, can erik turşularından biri muhakkak bulunur, bazen birkaçı. Öyle ya, hem göze hem damağa hitap eder turşu, tıpkı salatalar gibi. Çilingir sofrası, önce gözü, sonra damağı sonra da gönlü açmak içindir. Şair Birhan Keskin'in dediği gibi, "Tuzu bekler bazı şeyler / Bir avuç sarımsak, asitli anılar/ Birkaç soğan." Öyleyse tuzda, sirkede bekletip dönüştürelim sebzeleri, meyveleri, balıkları ve işe evvela göz mezeleriyle başlayalım ki, anılarda yer etsin mezeler. Yarasın!

Agop Arslanyan, *Adım Agop Memleketim Tokat*, Aras Yayıncılık, İstanbul, 2005, s. 48, 50.

Ayşe Fahriye, *Ev Kadını 1883*, haz. Turgut Kut, Çiya Yayınları, İstanbul, 2017, s. 170.

Birhan Keskin, *Soğuk Kazı*, Metis Yayınları, İstanbul, 2010, s. 37.

Evliya Çelebi, *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnâmesi: İstanbul*, haz. Seyit Ali Kahraman-Yücel Dağlı, cilt 1, kitap 2, YKY, İstanbul, 2004, s. 527.

İlhan Eksen, "Rakı Mutfağının Esasları," *Rakı Gastronomisi*, ed. Erdir Zat, Overteam Yayınları, İstanbul, 2017, s. 32-55.

Refik Halid Karay, *Memleket Yazıları 4: Mutfak Zevkinin Son Günleri*, haz. Tuncay Birkan, İnkılâp, İstanbul, 2014, s. 246.

Mehmet Kâmil, *Melceü't-Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı) 1844*, çev. Gülşah Taşkın, Çiya Yayınları, İstanbul, 2016, s. 161, 163-165.

"Turşu", *Türkçe Sözlük*, TDK, Ankara, 1988, C. 2, s. 1496.

Vefa Zat, *Vefa Zat'ın Eski İstanbul'u ve Meyhaneleri*, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2019, s. 65, 79.

Vefa Zat, *Âdâbıyla Rakı ve Çilingir Sofrası*, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2017, s. 13.

Fotoğraf: Sabah Yıldırım

VAZGEÇİLMEZ MEZELER: LEBLEBİ

Tevazu şaheseri

"Leblebi, Anadolu'nun asil çocukları olan Hititlerin, Selçuklu'nun, Osmanlı'nın ve İpek Yolu'nun geçtiği topraklarda, ihtişamını ambalajına, fiyatına yüklemeden, özüne yüklemiş bir kuruyemiştir. İç zenginliğini sade ve abartısız bir şekilde, birilerine sunmaya çalışmadan yansıtır leblebi."

Deniz Başıbüyük

Hammaddesi nohut olan bu mütevazı meze aslında çerez grubundan bir çeşittir. Kendi içinde temel olarak sarı ve beyaz olarak çeşitlenir ki, bunlar da yine kendi aralarında tuzlu ve tuzsuz olarak sınıflandırılır. Sarı ya da beyaz olması fark etmeden leblebi genellikle sakin, mütevazı rakı sofralarının demirbaşlarındandır. Bundan başka; ceplere atılan kuruyemiş ve meyvelerin bir ağaç altında, çeşme başında ya da benzeri bir ortamda yenilerek rakı keyfi yapıldığı zamanların da mutlak vazgeçilmezidir. Ne de olsa leblebi, güçlü bir protein ve karbonhidrat kaynağıdır.

Leblebi rakı sofrasında genellikle beyaz çeşidiyle bulundurulur. Metropollerde daha çok *leblebi* ya da *sakız leblebi* denilse de Anadolu'da kurulan çilingir sofralarında adı *kum leblebisi* ya da kısaca *nohut* olarak geçer. Oysa sarısı da vardır ve ortalama 45 günlük üretim süreciyle yapımı beyaz leblebiye göre hayli meşakkatlidir. Dahası, çoğu yerde sarı leblebi sosyo-ekonomik bağlamda bir statü göstergesi kabul edilir. Özellikle Güneydoğu'da *muhaşşer / mukaşşer* ve benzeri sesletimlerle anılan –ortadan ikiye ayrılmak kaydıyla– kırık ve yanmış denilebilecek kadar fazla kavrulmuş leblebi hemen herkesin kesesine

uygun olduğu halde *para* denilen bütün leblebi biraz daha pahalıdır ve her istendiğinde alması kolay değildir. Bundan ötürü bazen rakı sofraları arasında bir hiyerarşi oluşturur. Dolayısıyla yine bu bağlamda beyaz leblebinin daha eşitlikçi olduğu söylense yadırganmaz.

Türkçe adının Arapça "tohum" anlamındaki *lablab*'dan geldiğini, bunun da Akatça yine aynı anlamdaki *libbu* sözcüğünden kök aldığını söylemek mümkün. Anadolu coğrafyasındaki isimlerine örnek vermek gerekirse hızlıca *gıtı* (Erzurum), *bebe* veya *hottuk* (Denizli), *hotak* (Konya), *budayma / cudayma* (Kırşehir), *calbuk* (Malatya) diyebiliriz.

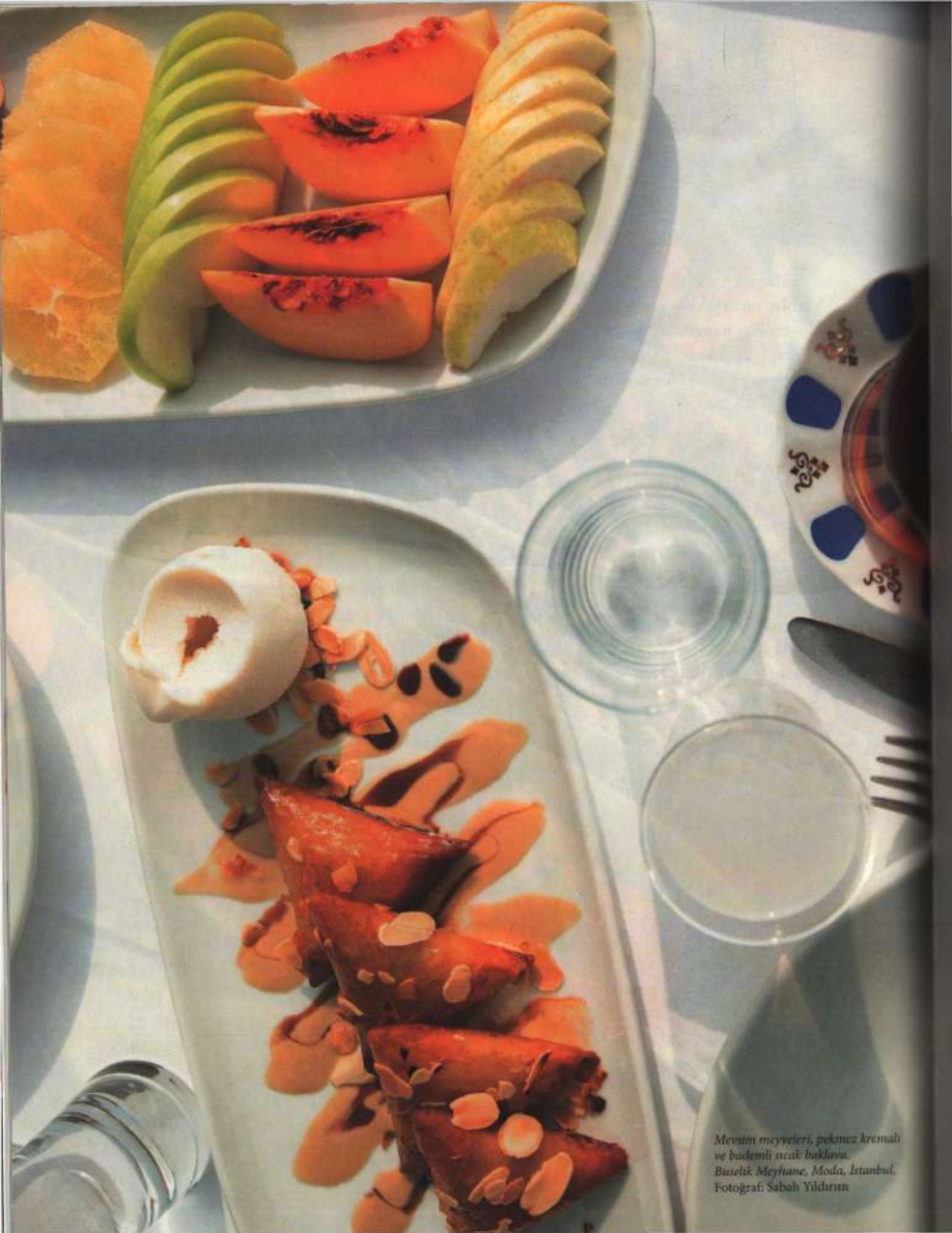
Anavatanı Güneydoğu Anadolu'yu içine alan bir coğrafya olan nohut sekiz bin yıldır tarım bitkisi olarak üretiliyor. Ancak leblebinin tarihçesi hakkında bu kadar kesin konuşabilmek ne yazık ki söz konusu değildir. Bununla birlikte leblebi kendi kültürünü üretmiş gıda ürünlerinden biridir. Örneğin 14. yüzyılda leblebi üreticileri bir pirleri olduğunu kabul etmiş, hatta leblebi deyince akla ilk gelen yerlerden Çorum'da bu pir başka biri olmuş, ama her yerde leblebi dükkânları sabahları bu pirlerin ruhuna okunan Fatiha ile açılmıştır, bayramlar o piri selamlayarak karşılanmıştır.

Bir başka örnekse üretimle ilgilidir. Buna göre; beyaz leblebinin geleneksel üretiminde kum kullanılmakta, ama bu kumun yalnızca çay kenarlarındaki iri taneli kum olması gerekmektedir. Özellikle sarı leblebi söz konusu ise tavası mutlaka bakır dökümden yapılmalı ve belirlenmiş geleneksel standartta dövülmelidir: En az 120 kg ağırlığında, 90-95 cm çapında, 13 cm derinliğinde, dişleri elde keski ile vurularak oyulmalıdır.

Yazılı kayıtların en kıymetlilerinden Evliya Çelebi'nin *Seyahatnâme*'si 17. yüzyıl İstanbul'unda 400 çalışanıyla 100 leblebici dükkânı bulunduğunu ve şehirde leblebinin önemli bir gıda maddesi olduğunu belirtir. Bu önemli ve değerli belge tarihsel bir aktarımın yanı sıra çok yönlü kullanımı olan bu ürünün kabulüne ve sürekliliğine de işaret etmekte, bu da ürünün kültürel boyutuna değerli bir katkı sağlamaktadır.

Leblebi her koşulda harcıâlem bir mezedir. Görece ucuzdur, her zaman ulaşılabilir, rakı sofrasında alkolün bazı istenmeyen etkilerine karşı mideyi savunduğu düşünülür. Ayrıca beyazı olsun, sarısı olsun emek-yoğun bir üründür. Bu özelliğiyle saygıyı hak eder. Tadının nefasetini belirleyen nohudun ve suyun kalitesi ile ustalıktır.

Elbette leblebi dendiğinde akla ilk gelen bilgileri burada bir kez daha zikretmeden yazıyı bitirmemek gerek. Atatürk'ün en sevdiği ve masasında her daim bulundurduğu meze tuzlu sakız leblebi, bilinen diğer adıyla *stragalya*'dır. Gerçek bir sakız leblebi elde etmek içinse kavurma aşamasında üzerine bir miktar sakız tozu atılır, böylece leblebi hem sakız gibi beyaz renkte olur hem de çıtır çıtır bir tada ulaşır.



Mevsim meyveleri, pekmez kremalı ve bademli sıcak baklava.
Buselik Meyhane, Moda, İstanbul.
Fotoğraf: Sabah Yıldırım

Vedat Başaran

VAZGEÇİLMEZ MEZELER: MEYVE VE TATLI

Canlandırır, tazeler ve neşelendirir

Zamanın sosyalist Yugoslavya'sına ilk defa 7-8 yaşlarında, Yugoslavya'dan Türkiye'ye göç etmiş bir ailenin İstanbul doğumlu çocuğu olarak annemle beraber gitmiştim. Henüz tanıştığım akrabalarım beni hoş tutmak için ellerinden geleni yapıyordu. Bense ilk kez gördüğüm bu yerde neyin ne olduğunu anlamak için tüm duyu organlarımı en yüksek perdeden harekete geçirmiştim. Meyve ağaçlarıyla dolu bahçedeki bir şeftali ağacının altında oturduğumuz bir öğle zamanı, yeni tanıştığım yaşıtım çocuklardan biri masaya aniden içi dolu bir şişe koydu. İstanbul'dan gelmiştim, ufak bir çocuktum, o güne dek içki şişesine dahi dokunmamıştım, haliyle şaşırmıştım. Ama diğer çocuklar hemen harekete geçti; birileri üstümüzde sallanan, göz alıcı güzellikteki körpe şeftalilerden koparırken bir diğeri şişeyle birlikte gelen yüksük kadehine içki doldurdu. Yugoslavların meşhur erik rakısıydı. O zaman bilmiyorum tabii, ama öyle meşhurmuş ki, milli içkileriymiş. Bunları duyunca "Hiçbir şey bilmiyorsan ortama göre hareket et" ilkesiyle bir ısırık şeftaliden aldım, bir yudum rakıdan. Damağım alkol tadıyla böyle tanışmıştı. Bu tanışma sahnesini daha geniş çerçeveden okuyacak olursam; çilingir sofrasına neredeyse okulla aynı zamanda başladım diyebilirim. Ama sahnenin sonrası felaket oldu benim için, beklenildiği gibi, anlatmayayım.

Jean Bottero *Dünyanın En Eski Mutfağı (The Oldest Cuisine in The World)* kitabında dünyamızın en eski mutfağı olarak Mezopotomya'yı işaret ediyor. Yani tarihte yeme içme kültürünün dünyadaki en güçlü merkezinin bu bölge olduğunu vurguluyor. Bu bağlamda, içinde yaşadığımız coğrafya ve komşu coğrafyalarda oluşan mutfak kültürleri içindeki motiflerin gen akrabalığı şüphesiz tartışılmaz. Örneğin Kafkaslar, Ortadoğu, Anadolu, Akdeniz ve Balkan-

lar birbirinden doğan bu motiflerin coğrafyasını oluşturur. Ve buradan hareketle, çok emin şekilde söyleyebilirim ki; çocukluğumun Novipazar'ında (Yugoslavya, bugünkü Sırbistan) yaşadığım o çilingir sofrasıyla, ilerde pek çok kez yaşadığım ve yaşayacağım İstanbul'daki çilingir sofrasının –aktörleri değişik olsa da– ruhu aynıdır.

Çilingir sofrası birçok alanda farklı tanımlamalara mazhar olsa da zaman içinde oluşturduğu ana fikir itibarıyla rakı-meze kavramının üst başlığı olarak benimsenir. Oturulan sofrada zamanın genişlemesi ve keyfin artarak devam etmesi için rakının mutlaka gıda eşliğinde içilmesi, bilinir ki, doğru bir uygulamadır, meze o nedenle vardır. Meze olarak adlandırdığımız her şey, adabına uygun bir çilingir sofrasında çeşitlerine, içeriklerine göre bir kez ikram edilir, çok beğenilme durumunda bir kez daha sipariş edilebilir. Ancak bunlar içinde bir grup vardır ki, kabaca bir hesapla yerinin sofra sonu olduğu, hatta gecenin sonunda "yolluk" tabir edilen son yudumlara eşlik ettiği düşünülse de ilk andan itibaren önemli bir ihtiyaç olarak sofrada sık sık farklı çeşitleriyle görülür. Meyve ve tatlı grubudur bu. Rakıyla birlikte vücutta değişen şeker dengesini en iyi şekilde yeniden kurgulayıp bedeni canlandırır, tazeler ve neşelendirir. Sohbeti kenarda tutarsak, masanın dinamizmi bu gruba bağlıdır denilebilir. O nedenle son vuruş gibi düşünülen meyve ve tatlıların çilingir sofrasındaki yeri küçümsenmemelidir.

Herhangi bir sofrada olduğu gibi çilingir sofrasında da genel bir kaide olarak tatlıyı en son lokma olarak yeriz. Ama meyve için aynı şeyi söylemek doğru olmaz. Her şeyden önce yeterli değildir böyle bir kesinlik. Çünkü meyve bir çilingir sofrasının neredeyse rakı kadar demirbaşıdır. Nasıl ki, rakı o sofranın sebebidir, çeşit çeşit meyve de o sebebi beslemek için sofra boyunca varlık gösteren mezedir. Mevsimine göre değişik çeşitlerinin sofraya gelme sırası ise içilen rakı miktarına ve yenilen mezelerin içeriğine bağlı olarak belirlenir.

Çilingir sofrasına gelen ilk meyvenin kavun olduğunda hemen herkes hemfikirdir. Kavun ülkemiz mutfak dünyasında kendi kültürünü üretmiş ve bunu zarif bir uygulamayla rakı kültürüne yansıtmış bir meyvedir. Örneğin kavun-beyaz peynir ikilisinde sofistike bir gastronomik uyum vardır. Aralarındaki tatlı ve umami dengesine rakının tatlı yakıcılığı girdiğinde peynir ile rakının tuzlu-tatlı, kavun ile rakının tatlı-tatlı ve aroma-aroma ilişkisi kendisini damakta yaşatır. Oldu mu size daha da sofistike bir uyum? Tabii, kavunu yalnızca bu denge ile tanımlamak ona haksızlık olur. Aslında bir yaz meyvesi olan kavunun bazı çeşitleri kışlık diye bilinir. Yaz sonu, eylül, hatta bazı yerlerde ekimde hasat edilen kavun yine bazı yerlerde fileye konulup serince ve havadar bir yere asılır, bazı yerlerde ise samanların üzerine bırakılır. Her iki durumda da amaç olgunlaşmasını sağlamak ve böylece kış boyu kavun yiyebilmektir. Ve tahmin edileceği gibi meyhane kültürümüz bu uygulamadan ziyadesiyle yararlanmaktadır.

Elbette akla gelebilecek tüm meyveler çilingir sofrasına buyur edilebilir, ama yukarıda belirttiğim gibi sırayla, belli bir düzen içinde. Örneğin masadan kalkılmasına epey bir zaman varken, sohbetin en tatlı yerinde aniden limonlu ayva, hatta kahveli elma sipariş eden olursa, bilin ki, ya çok hızlı gitmiştir ya da mezeyi fazla kaçırmıştır. Yahut mezeler günlük diyetine göre biraz fazla yağlı, ağır olmuştur. Böylesi durumda limonlu ayva ya da üstüne azcık limon sıkılmış kahveli elma mideyi toplar. Şimdilerde çayın yaptığı şeydir bu. Kahve toplumundan çaysever topluma dönüşümüzün getirilerinden biri olarak rakı sofralarımı-

Demeti Meyhanesi, Beyoğlu, İstanbul. Fotoğraf: Sabah Yıldırım

za ara çayı gireli çok olmadı, ama birdenbire popüler bir uygulama oldu. Oysa çilingir sofrası geleneğinde ara çayı yoktur, ara meyvesi vardır. O nedenle mide toplayıcı olarak araya alınan meyveler önemlidir. Öyle ki, limon sıktığımız ayvaya bazen tuz da serpmek isteriz; çünkü o ayvanın tadı (çeşidinden ötürü) bunu kaldırır. Aynı şekilde ara elmamızı yalnızca limonlu da yiyebiliriz. Sofra sonunda yediğimiz elmanın ise bir çilingir sofrası ihtiyacı olarak mutlaka kahveli olmasını bekleriz.

Sohbetin demlendiği, mezelerin tükendiği, şişenin sonuna gelindiği vakit sofraya bazen siparişle bazen de sipariş edilmeden meyhanecinin ikramı olarak mutlaka meyve gelir. Bu meyvenin ne olacağı ise mevsime bağlıdır. Yani mevsimlerden yaz ise karpuz, kış ise portakal iyi bir kapanış tabağı olur. Tabii, unutmamak gerek ki; kapanış meyvesi her zaman tatlı olmalıdır. Hatta adap bilen bir meyhaneci, bir meyhane aşçısı müşterisine asla ekşi portakal vermez, böyle bir durumda o gün portakalı olmadığını söyler, başka meyve önerir.

Tüm bu düzenden başka bir de karşılama havaları vardır meyvelerin. Örneğin çağla ve erik böyle bir uygulamada akla ilk gelen meyvelerdir. Çünkü, "bahar bir" dendi mi tezgâhlarda ilk çağla, az sonra da erik görünür. Böylece çilingir sofrasında çağlanın ve eriğin kendisi baharı karşılama, onları yiyenin de

Buzlu badem

bahara selamı olur. Rakıya eşlikçi olarak erik, çağlaya göre daha fazla talep gören bir meyvedir. Bununla birlikte çağla bahar ve yaz boyunca olgunlaşmaya devam ederek bu sofrada daha uzun süre görünür. Örneğin yazın en sıcak günlerinde buzlu badem yemek öteden beri âdettendir. Tüm bu ritüel özelliklerinden başka hem çağla hem de erik kış boyu tercih edilen yağlı ve görece ağır sayılan mezelerin bahar vakti münavebesi olur. Aynı şekilde başta üzüm olmak üzere mandalina, kiraz, çilek, şeftali, erik, kayısı çağlası, taze ceviz, taze badem, taze fındık, karpuz, kavun gibi meyve ve yemişler de zamana bağlı olarak sıraları geldikçe rakının yanında her daim yer almaya devam edecektir. Meyve ile rakının bir başka ilginç buluşması mesarasyon yoluyla gerçekleşir; karpuz veya bazı kavun çeşitleri içlerine rakı enjekte edilip toprağa gömülerek iyice hemhal olana dek dinlendirilir.

Bu arada, gizli bir meyve olarak zeytinden mutlaka söz etmek gerek. Gizlidir; çünkü çoğunlukla onu bir meyve gibi düşünmeyiz. O yalnızca zeytindir. Tek, bir başına. Ama çok sevdiğimiz. En çok kalamata denilen irice türü beğenilse de rakı sofrasında her zaman olsun istenir. Kimilerince siyahı makbuldür. İri, tuzlu selesi üzerine bolca sızma yağ dökülüp pul biber ve kekikle süslenerek servis edilsin istenir. Özellikle de peynir ve kızarmış ekmekle birlikte, hazırlık mezesi olarak. Öte yandan salatalarda tane ya da kıyılmışı ya da ezilip başka malzemelerle karıştırılıp harç yapılmış hali de yine sofra boyunca görünür.

Tatlıya gelince; çok şekerli olmaması püf noktasıdır, diyebiliriz. Buna göre; en çok tercih edilenleri üzerine limon sıkılmış olarak servis edilen soğuk veya sıcak tahin helvası, az şekerli olması koşuluyla ayva tatlısı ve kimilerinin meyve çeşitlemesi dediği ballı kaymaklı muz olarak sıralamak mümkün. Hatta bazıları tahin helvasını, mideyi bastırması için ekmekle yer ki; bu da tatlının meze muamelesi gördüğünün işaretidir. Klasik meyhanenin yadigârı ılık irmik helvasını da unutmamak gerekir. Ayrıca, tatlının üstüne bir yudum rakıyı yolluk yapmak da âdetten sayılır.

Ezcümle, çilingir sofrasında rakı damağına uygun tatlı daima aranır, meyve ise yalnızca kapanış vaktinde değil, sofra boyunca fasılalı olarak masaya gelir.

Dondurmalı
irmik helvası

Aşiret Boran Şen

ÇİLİNGİR SOFRASINDA ŞALGAM SUYU, MADEN SUYU, AYRAN

İçelim açılalım

Haydi Abbas, vakit tamam;
Akşam diyordun işte oldu akşam,
Kur bakalım çilingir sofranızı,
Dinsin artık bu kalp ağrısı.
Cahit Sıtkı Tarancı

Tescilli milli içkimiz olan rakı, toplumsal bir içecek olma özelliğinin yanında meyhane kültürünün temel taşı, çilingir sofralarının baş kahramanı, dertleşmenin aracı, koyu sohbetlerin bahanesi, uykusuz gecelerin dostu olmuş; şiirlere, atasözlerine, manilere ve türkülere girmiştir.

Çoğunlukla ziyafet sofrasına dönüşen rakı sofrasında çeşitli mezelerin yanında rakıya şalgam suyu, soda ve ayran da eşlik eder. Rakı üzerine derin araştırmaları olan İlhan Eksen rakının su ve buz dışında başka bir şeyle içilemeyeceğini belirtse de şalgam suyu, maden suyu, ayran, portakal suyu veya çay gibi içecekler de zaman zaman rakıyla birlikte içilmektedir.

Şalgam suyu

Şalgam, turpgiller familyasından yumrusu ve tohumları için yetiştirilen bir bitki. Şalgamın toprak altında oluşturduğu yumrularından şalgam suyu, turşu yapılıyor. Şalgamın vatanı kesin olarak bilinmemekle birlikte, anayurdunun Kuzey Avrupa ve Asya olduğu sanılmakta. Ilıman iklimi sevse de ülkemizde en çok Sivas, Erzincan ve Erzurum gibi iklimi soğuk olan illerimizde yetişiyor ve daha çok kışlık sebze olarak tüketiliyor. Ayrıca şalgam suyu, Adana ve çevresinde lokanta ve kebapçılarda sevilerek içiliyor.

Güney illerimizin geleneksel mutfak kültürünün ayrılmaz bir içeceği olarak şalgam, gündelik yaşamın hemen tüm öğünlerinde içilir. Özellikle Adana ke-

babına çok yakıştığı söylenir. Adına festivaller bile düzenlenmektedir: Adana Şalgam-Kebap Festivali gibi. Günlük koşuşturmacalar içerisinde hemen her köşe başında bulabileceğimiz bir içecek olarak evlerde, küçük imalathanelerde ve fabrikalarda üretilir. En güzeli geleneksel yöntemlerle evlerde yapılandır.

"Babam Ali Göde şalgamın mucididir. 1930 yılın kendi yaptığı karışımla şalgamı icat etmiştir. Önce helke (bakraç kova) içinde sonra tahta el arabasıyla satış yapmıştır."

Ayhan Göde, 1962, Adana

Şalgam suyunun kendine özgü rengi havuçtan geçen pigmentlerden ileri gelir. Fermantasyon sırasında havuçtaki renk maddeleri sıvıya geçer, mikroorganizmaların etkisi ile asit oluşur. Bu olaylar sonucunda şalgam suyu kendine özgü kırmızı rengini alır ve ekşi lezzetini kazanır. Pek çok çilingir sofrası müdavimin rakısına eşlik eden şalgam suyu her ne kadar Adana'ya özgü bir içecek olarak bilinse de Tarsus şalgamı, Adana şalgamından önce 2005 yılında; Adana şalgamı ise 2020 yılında coğrafi işaret tescil belgesi almıştır.

Şalgam suyunun yapılışı

Şalgam turpu ve mor havuç kabukları soyulduktan sonra çok küçük olmayacak şekilde doğranır, pancar tercihe göre kullanılır. Karışımı mayalamak için ekmek, bulgur unu, kuru maya, ince bulgur veya ekşi hamurdan biri tülbende sarılarak diğer malzemelerle beraber bir turşu bidonuna veya fıçıya doldurulur. Malzemenin miktarı göz önüne alınarak bir miktar tuz –kimi bir hafta sonra ilave ederi– suda eritildikten sonra malzemelerin üzerine dökülür. Son olarak malzemenin üstünü örtecek kadar su ilave edilir ve hava almayacak şekilde ağzı sıkıca kapatılır. Serin, kuru ve ışık almayan bir yerde bekletilen şalgam on beş gün sonra açılarak içinden, maya olarak kullanılan ürün çıkarılır. Şalgam suyu tercihen cam kavanozlara konularak buzdolabında muhafaza edilir.

"En iyi şalgam suyu dut ağacından yapılmış tahta fıçılarda dinlendirilerek yapılır. İçine konulacak malzemeler özenilerek seçilmeli. Malzeme olarak siyah havuç, bulgur unu (mayalamak için), şalgam turpu, su ve tuz kullanılır. İçine limon tuzu, sirke, renklendirici, koruyucu konulmaz."

Ayhan Göde, 1962, Adana

Acı şalgam hazırlama

Şalgam suyu içime hazır hale geldikten sonra içine tercihe göre kuru ya da taze süs biberi göz kararı miktarda atılıyor. Miktarı kavanozun boyutu belirliyor. Örneğin 10 litre şalgam suyuna 1 kilo taze süs biberi yeterlidir. Fakat daha az acılı isteniyorsa miktar azaltılabilir. Tabii, tazesi acısını daha çabuk bıraktığı için daha çok tercih edilmektedir.

Rakı-şalgam

– Rakının yanında neden şalgam suyu içilir?
– Daha fazla rakı içebilmek için.

Turiye Türkyılmaz, 1976, Mersin

Şalgam suyu yemeklerin yanında tüketildiği gibi tek başına sade, acılı veya içine limon sıkılarak da içilmektedir. Sağlık açısından da güvenilir bir ürün olarak kabul edilen şalgam suyu, rakı ile içildiğinde rakının içimini daha kolaylaştırmaktadır. Şalgam suyu gibi fermente ürünlerin en önemli özellikleri laktik asit içermeleridir. Laktik asit, şalgam suyuna ekşi tat vermesinin yanı sıra sindirimi kolaylaştırıcı, iştah açıcı özellikler de katar.

Adana, Mersin, Hatay başta olmak üzere güney illerimizde gündüzleri simide eşlik eden şalgam suyu akşamları rakı ve kebaba kavuşur. Gecenin hoş sohbetinin, derin muhabbetinin tanığı olur. Meyhanelerin "rakı-şalgam-kebap" üçlemesi rakı sofralarının muhabbetidir, dostluğudur, sıcaklığıdır. Kimi rakısever için şalgam suyu olmazsa olmazken kimisi için gününe göre değişir. Aynı şekilde rakının yanında içildiği gibi, su yerine rakıyla karıştırılarak içildiği de olur. Genel kanı rakının kokusunu ve tadını bastırdığı, içimini hafiflettiği, sindirimi kolaylaştırdığı ve daha fazla rakı içilmesini sağladığı yönündedir. Öte yandan, rakının etkisini yavaşlatmak değil de hızlandırmak için şalgam suyuna limon sıkılıp içilmektedir.

"Şalgam rakıyla birlikte içildiğinde alkolün etkisini azaltır ve çabuk sarhoş olmayı engeller. Aynı zamanda hazmı da kolaylaştırır. Rakının yanında içilen şalgamın doğal olması gerekir, içinde hiçbir katkı maddesi olmamalıdır."

Medine Balkarlı, 1944, Mersin

"Rakının yanında acılı ve soğuk şalgam içerim. Rakının kendine özgü olan tadını seviyorum fakat çabuk sarhoş olmamak ve daha fazla rakı içebilmek için rakının yanında şalgam suyu içerim. Şalgam suyu açıyor beni, alkolün etkisini kırıyor, rakı daha bir güzel oluyor. Dört duble rakı içiyorsam bir duble de şalgam suyu içiyorum."

Turiye Türkyılmaz, 1976, Mersin

Akşam rakının yanında her şalgam içilmez. Tadı, fermantasyonu (mayalanması), tuzu ile tam bir damak tadı testidir bu. Rakı da öyledir. Rakının yanında içilecek olan şalgam suyunun mümkünse ev yapımı veya geleneksel yöntemlerle yapılmış, içinde sarımsak ve sirke dahil hiçbir katkı maddesi katılmamış olanı tercih edilir. Müdavimlere göre; rakı ile içildiğinde şalgamın kendine özgü olan ekşi ve keskin tadının önüne başka bir koku ve tat geçmemeli. Aslında acılısı da tat algısını değiştireceğinden pek tavsiye edilmez ama karar kişinin damak zevkine bağlıdır.

Ayran

Bir miktar yoğurt ile suyun çalkalanması, karıştırılması veya yayılması sonucu elde edilen ayran, geleneksel bir Türk içeceğidir. Günlük hayatta en çok tercih edilen içecek olarak karşımıza çıkan ayranın yapılması, içilmesi kadar sindirilmesi de kolaydır. Her Türk ailesinin tarih boyunca evine gelen misafirlere ilk ikram ettikleri içecek ayrandır. Zamanla ayran içmek, ayran ikram etmek gibi toplumsal bir alışkanlığın yerini her ne kadar "çay" almış olsa da ayran tadıyla, besin değeri ve tok tutma özellikleriyle değerini kaybetmemiştir.

Ayran, hammaddesi olan yoğurt gibi endüstriyel yöntemle ticari amaçlı yapıldığı gibi, evlerde geleneksel yöntemlerle keçi, koyun, manda, ağırlıklı olarak inek sütlerinden yapılmış yoğurttan elde edilmektedir. Kimine göre

en iyi ayran süzme yoğurttan, kimine göre manda yoğurdu ile yarı yarıya su ve soda karışımından elde edilirken yöntemi önemseyen bazıları ise yayıkta ısrarlıdır.

"İyi bir ayran iyi mayalanmış bir yoğurttan yapılır. Yoğurt ne çok taze ne de bayat olmalı. Yani mayalandıktan sonra en az bir iki gün dinlenmiş yoğurttan yapılmalı. Taze yoğurttan yapılan ayran kıvam ve tat olarak iyi olmaz. Ayran yapılacak yoğurt çok iyi çırpılmalı, katılacak su temiz ve soğuk olmalı. Ayranın içinde kaymak parçaları olmamalı, gerekirse temiz bir tülbentten süzülmeli, son olarak tuzu atılmalı."

Şekibe Polat, 1952, Sivas

Rakı-ayran

"İki bardak kımız içen dertlidir, iki bardak ayran içen ise utanmaz."

Anonim

"Suya yoğurt koyarsan ayran, rakı koyarsan bayram olur."

Simon Demir, Tokaçlı köyü, Altınözü, Hatay

Rakının yanında ayran içilmesi şalgam ve maden suyu içilmesine göre daha az görülür. Müdavimler bunu rakı sofrasında bulunan yoğurtlu mezelere bağlamaktadır. Bilindiği gibi rakı sofrasında bulunan birçok mezenin ana malzemesi yoğurttur. Süzme yoğurt, haydari, yoğurtlu patlıcan, yoğurtlu maydanoz-nane, yoğurtlu semizotu, yoğurtlu dereotu salatası,

cacık ilk akla gelen yoğurtlu mezelerdir. Bir başka deyişle, dolaylı yoldan da olsa ayran ile rakı zaten aynı sofrada buluşmaktadırlar.

Türk içki kültürü dünyasında alkollü içeceklerin –ayranın hammaddesi– süt ve türevleriyle olan ilişkisi aslında çok eskiye dayanmaktadır. Türk eğlence kültürü incelendiğinde tarihsel süreç içinde Türklerin tüketmiş olduğu içeceklerin çoğunun, örneğin kımızın, kefirin, süt türevlerinden yapıldığı görülür. Mayalanmış kısrak sütünden elde edilen kımız, özellikle Orta Asya steplerinde göçebe yaşayan toplumlar tarafından tüketilen fermente bir süt ürünüdür. Eski Türklerde hakanların otağlarında içki ziyafetleri kımız ile yapılırdı.

Yine hammaddesi süt olan kefirin sözcük kökeninin Türkçe "keyif veren, sarhoş eden" anlamına gelen *kef* sözcüğünden geldiği kabul edilir. Kefir, sütün fermantasyonu ile elde edilen; hafif alkollü, ekşi ve köpüklü bir süt içkisidir. Bir başka tespit ise içecekleri nasıl elde ettikleri üzerinedir. Türkler içecekleri, hayvansal ve bitkisel gıdalardan ürettikleri gibi bunların ikisini karıştırarak da elde etmişlerdir. Buna güzel örnekler olarak *lo* ve *tarasun* verilebilir. Hun Türkleri yoğurdu kiraz ve kayısı ile tatlandırıp adına *lo* dedikleri bir tür içki üretip içiyorlardı. Birçok kaynakta mısırdan yapılan bir tür şarap ile Türklerin milli içeceği olan kımızın karışımından elde edilen *tarasun* adında bir tür içkiden de söz edilmektedir. Kısacası; Türk kültüründe süt ve türevleri ile alkol arasında oldukça köklü bir geçmiş vardır.

Rakı ve ayran ilişkisine gelince; damıtık alkollü bir içki olan rakı ile bir süt ürünü olan ayranın aynı anda tüketildiğinde birbirini dengelediği düşünülmektedir. Müdavimler ayranın rakı ile birlikte tüketildiğinde alkolün etkisini yavaşlatarak mideyi rahatlattığını, ayrıca olası bir zehirlenmeye karşı da koruyucu olduğunu söyler.

Yapısında kaliteli protein, karbonhidrat, kalsiyum, potasyum, fosfor, magnezyum, çinko ve B vitaminleri bulunan ve fonksiyonel gıdaların en önemlilerinden biri olan yoğurttan hazırlanan ayranın rakıya eşlikçi olması lezzet unsurunun yanında böylesi bir sağlık kuralı sebebiyle de kabul ediliyor.

Rakının yanında içilecek olan ayranın endüstriyel olmaması, geleneksel yöntemlerle ev yapımı olması tercih edilmektedir. Yani, mümkünse süzme yoğurttan yapılmalı, çok sulu olmamalı, koyu kıvamlı ve pürüzsüz olmalıdır. Diğer bir görüş ise rakının yanında içilecek olan ayranın su yerine maden suyuyla yapılması gerektiğidir.

Rakı-maden suyu

Maden suları kaynaklarına göre farklı miktarlarda, çözünmüş hâlde birçok mineral içermektedir. Bu minerallerin başında kalsiyum, magnezyum, sodyum ve demir gibi insan sağlığı açısından önemli mineraller gelmektedir. Maden sularının bileşimi, kaynağına bağlı olarak, birbirlerine benzemez. Türkiye'de içilen gazlı suya maden suyu veya maden sodası denmektedir. Sodalı maden suları denilen bu sular kaynaktan çıkarken içerdikleri karbondioksit oranı korunarak veya arttırılarak şişelenmekte ve tüketiciye ulaştırılmaktadır.

Sadece Türkiye'de değil dünyanın birçok ülkesinde maden suyunun sağlık üzerinde çok olumlu etkileri olduğu kanıtlanmıştır. Konunun, çok sayıda uzmanı ve bilim insanı tarafından sayısız araştırma ve incelemesi yapılmıştır. Maden sularının çıkarıldığı kaynağa bağlı olarak içerdikleri mineral cinsi ve miktarı değişse de ortak kanı insan sağlığına çok yararlı oldukları yönündedir.

Maden suyu yemeklerle veya yemeklerden sonra içildiği gibi rakı sofrasında, rakının

yanında da sıklıkla içilmektedir. Birçok müdavim için iki dosttur bunlar. Maden suyu ve rakı. "Rakının yanında neden içilir?" sorusuna çoğunlukla "mideyi rahatlattığı için", "hazmı kolaylaştırdığı için" cevabı alınan maden sularının, günümüz Türk rakı kültüründe sudan sonra rakı sofrasında en çok tüketilen içeceklerden olduğunu söyleyebiliriz. Rakının yanında içildiğinde maden suyunun soğuk olması, aromalı veya meyveli değil sade olması veya içine sadece limon sıkılmış olması tercih edilmektedir. Maden suyu rakının yanında içildiği gibi, rakıya karıştırılarak da içilebiliyor. Kimileri rakı sofrası boyunca maden suyu içerken kimisi de rakı içmeyi tamamladıktan sonra finali maden suyuyla yapmaktadır.

"Rakıyı evde içmeyi seviyorum. İçeceğim zaman güzel bir sofra hazırlarım. Genelde et veya balık olur. Yoğurttan yapılmış mezeler, peynir ve salata olur. Rakıya soğuk su dışında bir şey karıştırmam. Ama yanında soğuk maden suyu içerim. İlk dublede maden suyunu içmem, ama sonrasında hem yediklerim için hem de alkolün etkisini kırsın, hazmını kolaylaştırsın diye maden suyunu rakıyla içerim. Maden suyunda tercih ettiğim bir özellik yok ama sade ve bilinen bir marka olmasına dikkat ederim."

Ekrem Zeren, 1970, Malatya

Özetleyecek olursak

Çilingir sofrasında rakı ile birlikte tüketilen şalgam suyu, maden suyu ve ayran gibi içeceklerin hazmı kolaylaştırdığı, rakının tadını yumuşattığı, alkolün etkisini yavaşlatarak keyfi uzattığı söylenmektedir. Bununla birlikte kültürel etkileşimin de payını unutmamak gerekir. Geleneksel bir içecek olan şalgam suyunun daha çok Adana, Hatay, Mersin gibi güney illerimize özgü bir içecek olup buradan ülkeye yayıldığı bilinmektedir. Şalgam suyu hem evlerde hem restoran, bar, bistro, meyhane gibi yerlerde kurulan çilingir sofralarında rakının yanında giderek daha yaygın bir şekilde görülmektedir.

Rakı ile birlikte ayran içmek, maden suyu ve şalgam suyu içmek kadar yaygın değildir. Buna neden olarak, benzer tadı veren yoğurtlu mezelerin çokluğu gösterilmektedir.

KAYNAK KİŞİLER

Ahmet KARAÇAY, 1970, Hatay
Ayhan GÖDE, 1962, Adana
Burak GEMİCİ, 1972, Adana
Bürol SAFER, 1961, Adana
Ekrem ZEREN, 1970, Malatya
Erol ALTUN, 1964, Adana
Hakan YAZAR, 1976, Adana
Hüseyin ŞEN, 1970, Malatya
Medine BALKARLI, 1944, Mersin
Melehat ZÖHRE, 1962, Adana
Murat AKAR, 1958, Adana
Şekibe POLAT, 1952, Sivas
Turiye TÜRKYILMAZ, 1976, Mersin
Özlem ZEREN, 1978, Osmaniye

Akpınar, D. (2017). "Çitli Maden Suyu", *Social Sciences Studies Journal*, Cilt: 3, s. 843 çevrimiçi erişim tarihi: 22.10.2020.

Arslan, P., Samur, G., Ağım M. (2001). "Maden Suyu / Sodasının Üniversite Öğrencileri Arasında Tüketim Durumu ve Bunu Etkileyen Faktörler Üzerine Bir Araştırma", *Beslenme ve Diyet Dergisi / J Nutr and Diet* 30(3): 22-28.

Canbaş, A. ve Fenercioğlu, H.; (1984). "Şalgam Suyu Üzerine Bir Araştırma", *Gıda*, 9 (5): 279-286

Childe, G. (1983). *Tarihte Neler Oldu?*, Alan Yayıncılık, Ankara.

Emiroğlu, K. (2001). *Gündelik Hayatımızın Tarihi*, Dost Kitabevi, Ankara.

Eksen, İ. (2000). *Dengeli Demlenme ve Rakı Mezeleri*, Sel Yayıncılık, İstanbul.

Flora, R. (1996). *Yogurt Forever: The Yogurt Encyclopedia*; çevrimiçi erişim tarihi: 19.10.2020.

Kabak, B. ve Dobson, A.D.W. (2011). *An Introduction to the Traditional Fermented Foods and Beverages of Turkey*, Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 51: 248-260.

Kafesoğlu, İ. (1992). *Türk Dünyası El Kitabı I*, Coğrafya-Tarih, Ankara.

Kılıç, S. ve Albayrak, A. (2012). "İslamiyet'ten önce Türklerde yiyecek ve içecekler". *Turkish Studies - International Periodical For The Languages Literature and History of Turkish or Turkic*, Cilt: 7/2, Bahar 2012, s. 707-716, Ankara; çevrimiçi erişim tarihi: 19.10.2020.

Küçükkömürler, S., Şeren K. S., Boran N. (2006). *Türk Kültüründe Yoğurt*, VII. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Gaziantep, 1-10; çevrimiçi erişim 20.10.2020.

Otyzbay, Z. (2019). "Ayran Sözcüğünün Etimolojisi Anlamı ve Türk Kültüründeki Yeri", *Türk Dünyası Araştırmaları*; Eylül-Ekim, Cilt: 123, Sayı: 242, s. 220; çevrimiçi erişim tarihi: 19.10.2020.

Ögel, B. (1978). *Türk Kültür Tarihine Giriş IV*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.

Özden, A. (2008). "Yoğurdun Tarihi", *Güncel Gastroenteroloji*, 12/2: 128-133.

Sarı, İ. (2017). *Türklerde Yemek Kültürü*. Net Medya Yayıncılık / Nokta E-Book International Publishing.

Şireli U, Onaran B., (2012); "Yoğurt ve Yoğurdun İnsan Sağlığı Açısından Yararları", Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı; çevrimiçi erişim 18.10.2020.

Tangüler, H. ve Erten, H. (2010). Some Traditional Lactic Acid Fermented Products Produced in Turkey, *The 1st International Symposium on "Traditional Foods From Adriatic to Caucasus"*, 15-17 Nisan 2010, Tekirdağ, Turkey, 1034-1035.

Yurdakök, M. (2013). "Yoğurdun Öyküsü, Probiyotiklerin Tarihi", *Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Dergisi*, 56: 43-60; çevrimiçi erişim tarihi: 27.10.2020.

Resmi Gazete 1997. Sağlık Bakanlığı Doğal Kaynak Maden ve İçme Suları İle Tıbbi Suların İstihsali Ambalajlanması ve Satışı Yönetmeliği; 23144:30.

Resmi Gazete: 1 Aralık 2004 Çarşamba Sayı: 25657 Doğal Mineralli Sular Hakkında Yönetmelik; çevrimiçi erişim tarihi: 22.10.2020.

T.C. Sağlık Bakanlığı Doğal Mineralli Sular Rehber Kitabı, 2008; çevrimiçi erişim tarihi: 20.102020.

Türk Patent Marka Kurumu: Tarsus Şalgamı; çevrimiçi erişim 17.10.2020.

Türk Patent Marka Kurumu: Adana Şalgamı; çevrimiçi erişim tarihi: 17.10.2020.

Ayça Budak

DÜNYA MEZELERİYLE DEVRİÂLEM

Yeryüzü sofrası

Meze satan bir dükkâna ya da bir marketin meze reyonuna gittiğimizde karşılaşmayı beklediğimiz meze çeşitleri üç aşağı beş yukarı bellidir. Lakerda, turşu, peynir, tarama, çerkestavuğu, arnavutciğeri, fava, pilaki, ahtapot ya da karides söğüş en sık rastladıklarımız olsa gerek. Aynı şey bir meyhaneye gittiğimizde de geçerlidir. Bunlara sıcaklar ve yine o meyhaneye özgü soğuklar eklenir. Sofrayı evde kuruyorsak bazı zeytinyağlı türleriyle bu liste uzar.

Her ne kadar Metin Eloğlu "Çilingir Sofrası" şiirinde;

Bu zıkkımın yanında
Arnavut ciğeri ister, bir
Çiroz salatası ister, iki
Cacık ister, üç

demiş olsa da o liste çok daha uzun. Unutmayın ki bu ülkede *Rakı Gastronomisi* diye bir kitap yazıldı. Yani rakıya neyin eşlik edeceği, bölge bölge, şehir şehir değişiyor. Değişmeyen yegâne şey bu yiyeceklerin doyumluk değil tadımlık, kişiye özel değil paylaşımlık olmasıdır. Diğer yandan dünyanın neresinde olursa olsun insanlar sofralarında içkilerine eşlik edecek paylaşımlık yiyecekler bulundurmuşlardır. *Zakuski, cicchetti, antipasti, tapas, pintxos, starter, hors d'oeuvres, smörgåsbord, otōshi, sakana*... Her biri sanki bir başka yemek ismi gibi görünse de aslında bunlar mezenin dünya üzerinde farklı toplumlarda, farklı dillerdeki karşılıklarıdır. Bazen şarapla, bazen votka ya da yerel içkilerle yenen, sıcak ya da soğuk servis edilebilen, paylaşımlık yiyeceklerdir hepsi.

Cicchetti

◆ Zakuski

"Prens kalabalığı yararak aceleyle ona yaklaşmaya çalışan Vera Lebedeva'nın sevecen, tatlı bakışını fark etti. Herkesten önce ona uzattı elini. Duyduğu sevinçten kıpkırmızı olmuştu kızın yüzü. Prense 'bugünden sonra mutlu bir hayat' dileğinde bulundu. Sonra mutfağa koştu. Orada meze hazırlıyordu."[1] Dostoyevski'nin *Budala* romanında hazırlanan bu "meze" orijinal ve İngilizce metinlerde "zakuski" olarak geçer.

Çoğul bir kelime olan *zakuski* Rusçada "küçük lokmalar" anlamına gelir; *zakuska* tekil halidir. Genellikle votkayla (bazen şarap ve şampanyayla) beraber tüketilir. Votkanın sertliğini yumuşatmaya ve sarhoşluğu engellemeye yarar. Votka "shot" yapılır yapılmaz hemen bu küçük lokmalardan biri damağı şenlendirir.

Anya Von Bremzen tipik bir *zakuski* sofrasında dereotlu turşular, kuzeyin kıymetli balıklarından ringa ile katı yumurta ve taze soğan, Olivier salatası, *vinegret*, haşlanmış patates, bezelye konservesi, lahana turşusu (*sauerkraut*) olduğunu anlatıyor.[2]

Bunlara ek olarak soğuk şarküteri, havyar, ekmek (özellikle karabuğday), *kholodets* (kotlet, et jölesi, bir nevi terrin), *piroşki*, sonraları bu mezeler arasına eklenen peynir çeşitleri ile masa dolar taşar.

◆ Cicchetti

İtalya'nın kuzeydoğusunda yer alan Venedik'in geleneksel mezeleri diyebiliriz *cicchetti* için. *Bacari* adı verilen, ayaküstü bir şeyler yenip içilebilecek, bizim tektekçi meyhanelere ya da İspanyolların *tapas* barlarına benzeyen mekânlarda servis ediliyor. Kızarmış mozzarella, gorgonzola, kalamar, enginar, enginar kalbi, *crostini* (incecik kızarmış ekmek üzeri çeşitli yiyecekler), marine deniz mahsülleri, zeytin, *prosciutto*, kavun...

Adı İspanyolcada bir şeyi küçültmek için kullanılan *chico* sözcüğünden (bizdeki -cik, -cık gibi) gelen bu mezelerin yanında genelde küçük bir bardak şarap içilir ve buna *ombra* (gölge) denir.

Tapas

Antipasti

Yemek öncesi ikram edilen lokmalık hoşluklardır. Aslında içeriği *cicchetti*'ye benzer. En önemli farklılık, sadece "bacari"lerde değil, İtalya'daki bütün restoranlarda ve dünyanın bütün İtalyan restoranlarında menüde mutlaka bulunmasıdır. Zaten *antipasti* (tekili *antipasto*) "yemekten önce" demek. Küçük porsiyonlar halinde servis edilen, aklınıza gelebilecek her şey *antipasti* olabilir. Mesela klasik İtalyan mutfağı kitabı *Silver Spoon*'a göz attığınızda en geniş bölümün *antipasti* olduğunu görürsünüz. Peynirler, zeytinler, *peperoncino* (acı kırmızıbiber), pateler, ekmek üstü atıştırmalıklar (*bruschetta, crostini* vb.), *mortadella, bresaola, prosciutto*, şarküteriler, ançüez ve diğer deniz mahsulleri, terrin, enginar, kuşkonmaz vb. sebzeler, salatalar vd. Her biri yemek öncesi aperatif içki ile yenen atıştırmalıklardır.[3]

Antipasti

Tapas

İspanyolların küçük tabaklarda, paylaşımlık olarak sunulan içki eşlikçileridir. *Tapar* yani "kapatmak" sözcüğünden gelir; *tapa* tekil, *tapas* ise çoğul halidir. Bütün dünyada *tapas* bar'larda genellikle şarap, sherry, kokteyl ve brendi ile sunulur. Her zaman yerel ve taze malzemeyle üretilen *tapas* o kadar çeşitlidir ki, tamamını buraya yazmak imkânsızdır. Ama birkaç örnek vermek gerekirse; *Jamon İberico* ve *chorizo* gibi şarküteriler, *patatas bravas, pan con tomate, manchego, cabrales, mahon* gibi peynirler; kalamar, midye, karides, ahtapot gibi deniz mahsülleri, zeytin (ançüez ya da biber dolgulu), *tortilla, paella* ve dolgulu kroketler en bilinenleridir.[4]

Pintxos

Gene İspanya'da, ama bu kez Bask bölgesindeyiz. Malum, son 10-15 yılın en önemli gastronomi rotalarından San Sebastian'ın da bulunduğu bölge birçok ünlü şefin restoranına ev sahipliği yapıyor. İspanyolca *pinchar* yani "delmek" sözcüğünden türeyen *pincho* "kürdan" demektir. *Pintxos* ya da *pinchos, tapas*'tan

farklı olarak, mutlaka ekmek üstüne kürdanla sabitlenerek sunulan yemek öncesi lokmalık atıştırmalıklar olarak tanımlanıyor. Hatta hesabı kürdanlarınızı sayarak ödüyorsunuz. Artık pek geçerli olmasa da...

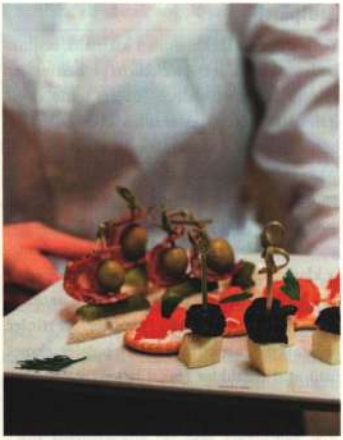
Mugaritz Restaurant şefi Luis Aduriz *pintxos*'u şöyle tanımlıyor: "Yemek öncesinde bir kadeh şarap ya da birayla tüketilen eşlikçilerdir. Bir sosyalleşme aracıdır ve *tapas* değildir. Sadece Bask bölgesinin malzemeleriyle hazırlanır. Her *pintxos* barının öne çıkan bir spesiyali vardır. Bu nedenle bir barda çeşit çeşit *pintxo* yemek yerine, farklı barların spesiyallerini tatmalısınız."[5]

En ünlü örnekler: *Gilda* (acı biber, zeytin, ançüez), *boquerones* (marine ançüez), *foie* (kaz ciğeri), *tortilla*, kalamar ve karides gibi deniz mahsülleri, İdiazabal peyniri, mantar, dana yanağı ve şimdilerde ülkemizde pek meşhur olan yanık *cheesecake* (aslında La Viña adlı bara özgü).

Hors d'oeuvres

Böyle yazıldığına bakmayın, "ordövr" okunur. Ülkemizde genelde düğün, yılbaşı balosu vb. organizasyonlarda 6-8 çeşit mezeden oluşan başlangıç menülerinde "ordövr tabağı" olarak yer alır. Fransızların ana yemek öncesi şampanya ya da kokteyllerle servis edilen mezeleridir. Kelime anlamı olarak "ana eserin dışı" demektir, "ana yemek dışındaki yiyecekler" manasında kullanılır. Bu mezeler masada sunulabildiği gibi, masaya geçilmeden hemen önce garsonlar tarafından tepside gezdirilerek de ikram edilebilir. Ana yemek varsa çeşit fazla olmaz, yoksa çok daha geniş bir *hors d'oeuvres* çeşitliliği olur.

Başlıca çeşitlerden bahsetmek gerekirse *canapes* (kanape, yani ekmek üstü sunulan mezeler), *crudite* (yanında bir sosla sunulan çiğ sebzeler), havyar, *steak tartare*, salyangoz, kalamar, pateler, siyah ya da yeşil zeytin *tapenade* (farklı ot, baharat vb. ile aromalandırılmış



Hors d'oeuvres

bir nevi zeytin ezmesi), *deviled eggs* (marine ve dolgulu yumurta), *tarte flambée* (soğan ve *bacon* ile), *panisses* (nohutun haşlanıp ezilmesiyle yapılan genelde parmak şekilli kızartma) ve tabii ki peynir, peynir, peynir... Çünkü Fransa'dasınız!

Aslında önceleri sadece öğle yemeğinden önce servis edilirmiş. Çünkü akşam yemeği çorba ile başlar. Ama günümüzde hem öğle hem akşam yemeklerinde bu lezzetleri deneyimlemek mümkün.[6]

Smörgåsbord

İsveç'te yemek öncesi –bazen de tüm öğünü kapsayacak şekilde– açık büfe olarak servis edilen sıcak ve soğuk mezeler. *Smörgåsbord*'un kelime anlamı ise "tereyağlı ekmek sofrası".

Bu İsveç mezelerinin en önemlisi tabii ki kıymetli kuzey balığı ringa. *Hareng du verrier* (şeker, sirke, havuç ve baharatlarla marine edilmiş ringa), kızartılmış marine ringa, ekşi kremalı ringa ve salatalık ya da çiğ soğanlı

Smörgåsbord

füme ringa... Ringalar bittikten sonra ikinci set olarak başka balık tabakları yerini alıyor. Tabii ki kuzeyin bir başka kıymetlisi somon, füme yılan balığı, alabalık jölesi, rezeneli morina havyarı, havyarlı ya da somon yumurtalı katı yumurta, ıstakoz salatası, karidesli yengeç, bezelye ve mantar, *fagelhö* (marul, pancar, soğan, kapari ve çiğ yumurta sarısıyla hazırlanan salata)... Bunların ardından ise üçüncü set, yani şarküteriler ve soğuk etler sahne alıyor: Geyik jölesi, ciğer pate, dil vb. gibi... Dördüncü sette ise sıcak mezeler geliyor. Soğan, ançüez, krema ve patatesle hazırlanan "*Jansson's Temptation*" adlı güveç.[7] Bu güveç adını gurme olarak bilinen İsveçli opera şarkıcısı Per Adolf Janzon'dan alıyor denir. Elbette peynirler de bu sofrada mutlaka bulunuyor.

İsveç'in başkenti Stokholm'de 1901'den beri düzenlenen Nobel törenlerinde bu mezeler yerlerini almıştır. Günümüzde sadece *smörgåsbord* üzerine uzmanlaşmış restoran ve barlar bulmak mümkün. Geleneksel olarak *schnapps* ve votka ile tüketilse de artık şaraba da eşlik ediyor.

◆ Sakana, Otōshi

Sakana ve *otōshi* Japonların meyhanesi diyebileceğimiz Izakaya'larda mezeye verilen isimlerdir. Aralarındaki fark ise; *otōshi*'leri sipariş etmezsiniz, sakana'ları sipariş edersiniz. İlk içkiyle birlikte servis edilen yemek öncesi hoşluklar diyebiliriz *otōshi* için. Yemeğinizi, yani *sakana*'larınızı sipariş verdiğinizde malum bekleme süresi vardır. İşte bu süre içinde size sunulan ve aslında sipariş etmediğiniz, ama aldığınız takdirde hesabınıza eklenen *otōshi*'ler; Japon patates salatası, *tsukemono* (sebze turşuları), farklı deniz mahsullerinin organlarının tuzlanıp fermente edilmesiyle yapılan *shiokara* (biraz Bizans'taki *garum*'u andırıyor) gibi yiyeceklerdir.

Saka (sake) ve *na* (eşlikçi yemek) sözcüklerinin birleşiminde oluşan *sakana*, adının işaret ettiği gibi "sake ile sunulan yemek" demek. Sake pirinç bazlı fermente bir içki. Bunun

Pu pu platter

Anju

dışında mezelerle sunulan *Shochu* ise pirinç, arpa, patates, karabuğday benzerlerinden üretilen distile bir içki.

Sakana çeşitlerine gelince; *edamame*, havyar, balık yumurtası, *sashimi* (işlem görmemiş çiğ balık), *yakitori* (etli, tavuklu mini şişler), *kushiage* (derin yağda kızartılmış et ya da sebzeli şişler), *harumaki* (dolgulu börekler), *karaage* (kızarmış tavuk), *gyoza* (bir çeşit mantı), *agedashi* tofu (et suyuyla servis edilen ve soyadan yapılan bir nevi peynir olan tofu) başlıca örneklerdir.[8]

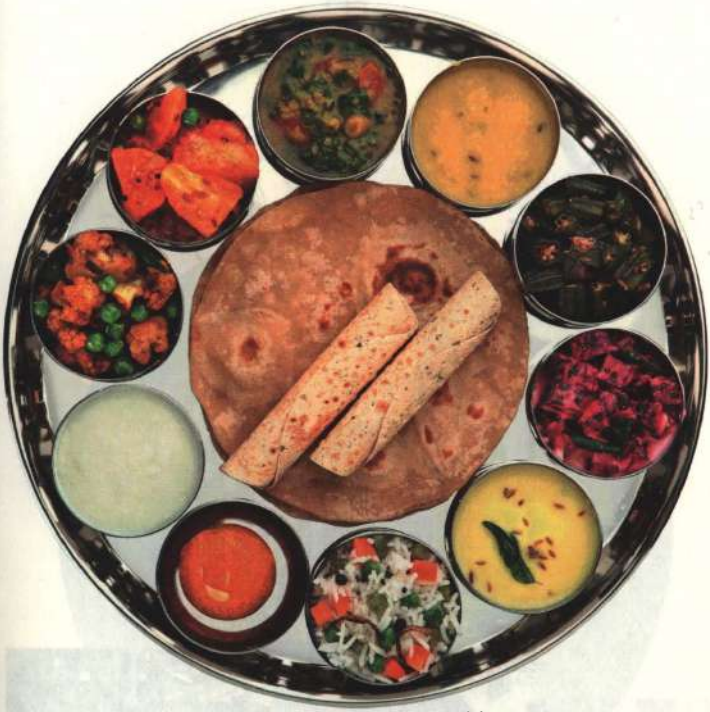
◆ Ve diğerleri

Lübnan, Yunanistan gibi arak, uzo tüketilen ülkelere hiç girmedim bile. Çünkü buralarda sofra kültürü birbirine yakın. Aynı ya da ufak farklılıklarla benzer mezeleri görürüz bu sofralarda.

Hiç değinmediğimiz *thali* (Hindistan), *pu pu platter* (Hawai), *anju* (Kore), *hlaðborð* (İzlanda), *külmlaud* (Estonya), *aukstais galds* (Litvanya), *voileipäpöytä* (Finlandiya) var daha...

Burada yazdıklarımız dışındaki ülkelerde de ne içilirse içilsin yanında mutlaka meze bulunuyor. Okurken fark etmişsinizdir, aynı olmasalar da bu yiyecekler bizim "meze" tanımımıza da uyuyor. Rakı-meze uyumu hakkındaki diğer yazım da pekiştirecektir: Dünya mezelerini rakı ile beraber tüketmemek için hiçbir sebep bulunmuyor.

Bir yemeği içki ile uyumlu kılan o yemeğin ya da içkinin menşei değil, içeriğidir. Bu nedenle siz siz olun, sofranızı uzatmaktan çekinmeyin.



Thali

[1] Fyodor Dostoyevski, *Budala*, çev. Nihal Yalaza Taluy, Can Yayınları, İstanbul, 2012.

[2] Anya Von Bremzen, *Sovyet Mutfak Sanatı – Yemek ve Hasret Anıları*, çev. Özlem Yüksel, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2015.

[3] *The Silver Spoon*, Phaidon, 2014, s. 110.

[4] *Larousse Gastronomique*, Clarkson Potter, New York, 2001, s. 1190.

[5] Giulia Sgarbi, "How to eat pintxos like a Basque", *The Worlds 50 Best.com*. Erişim tarihi: 20.12.2020.

[6] *Larousse Gastronomique*, s. 610.

[7] Alan Davidson, *The Oxford Companion to Food*, Oxford University Press, 1999, s. 727.

[8] *Izakaya: Japanese Bar Food*, Hardie Grant Publishing, 2012.

Ø 54
Ø 58
Ø 43

Meyhane ve Mimari

MEYHANECİNİN MİMARİ KILAVUZU -
Anason Kolektif (Engin Öncüoğlu, Umut Şumnu, Onur Kutluoğlu)
BOURDAİN, BOYSAN VE MEYHANE - Umay Çeviker
ÇİLİNGİR MİMARİSİ - Ece-Oğuz Yalım
MEYHANEDE AYDINLATMA - Özlem Yalım
MEYHANEDE AKUSTİK - Dilara Kara, Erdal Kara, Altay Ozankan
MEYHANEDE HAVALANDIRMA - Mehmet Okutan
HERKES İÇİN TASARIM - Burçak Altay

Dudak Balığı Meyhane, Bahçeşehir, İstanbul.
Fotoğraf: Mekanın arşivinden

Anason Kolektif

MEYHANECİNİN MİMARİ KILAVUZU

Çağdaş meyhane için çözüm önerileri

BAŞLAMADAN

Uzun sohbetler, lezzetli mezeler ve rakı ile zengin bir çilingir sofrasında demlenmek elbette çok cazip. Bir araya geldiğimiz bu mekânlarda hepimizin hoşuna giden kimi incelikler yanında rahatsız edici eksiklikler, şaşırtıcı dikkatsizlikler de karşımıza çıkabiliyor. Meyhane işletmek veya meyhanede çalışmak her heveskârın altından kalkabileceği bir iş değil. Bu sebeple, meyhane sahiplerinin tasarıma yönelik karar verirken, muhatapları (mimarlar, iç mimarlar) ile daha sağlıklı bir diyalog kurabilecekleri, kendi başlarına da daha güvenli hareket edebilecekleri veya zaten süregiden düzenlerini güzelleştirmeye vesile olacak bir kılavuz hazırlamak istedik. Genel kabul görmüş prensiplere ait bu derlemenin, işletmeci ve tasarımcıların mesailerini daha verimli kılacağını ümit ederiz. Bu bilgiler tasarımın gelişmesi için üstünde durulacak zemini oluştururken; aşmaya niyetlenilen kalıplar hakkında fikir de verebilir! Aslında amaç her tasarımın kendine özgü olmasıdır.

Meyhane açmaya niyetlendiniz, hayırlı olsun. Mekân seçimi veya tasarımına karar vermeden ve hatta bir tasarımcı ile görüşmeden önce göz önüne almanız gereken bazı konular var: Yatırım ve işletme bütçesini ne kadar sağlıklı planlarsanız, elde edeceğiniz sonuç da o kadar güvenilir olur. Mekânı çok büyük tutup –tabiri caizse– dekorasyonu ucuza getirmeye çalışmak veya mütevazı bir meyhane için çok büyük bütçeli yatırımlar yapmak, zıt yönlerden aynı yanlışa doğru götürür. Her iki durumda da işletmelerin istikrarlı bir şekilde faaliyetlerine devam etmelerini beklemek gerçekçi olmaz. Tasarım bütçesi ve tercihlerine, sadece yatırım bütçesi dahilinde değil; işletmenin ekonomik verimliliği de göz önüne alınarak karar verilmelidir.

En iyisi, salim kafayla şu soruları sormaktır:

Meyhaneniz nasıl bir ihtiyaca cevap verecek?

Kimlerle rekabet edeceksiniz?

Meyhanenizi genişletmek veya şube açmak gibi bir niyetiniz var mı?

Sizce nitelikli bir meyhaneyi işletmek için vazgeçilmezler nelerdir? Bunların ne kadarı bütçeye, ne kadarı kurumsal üsluba dayanmaktadır? Sizin alametifarikanız ne olmalıdır?

Kendinizi ne tip bir müşteriye ve nasıl sunacaksınız? Yani dekorasyondan garsonların kıyafetine, servis takımlarından menünün içeriğine, hatta menünün nasıl bir kâğıda basılacağına kadar tüm kararlar!

Serviste, mutfakta, idarede, tedarikte güvenebileceğiniz bir ekip ve o ekibin idamesi mümkün mü? (Yeğeninizi işe almak kolay, işten çıkarmak zor; anasına babasına laf anlatmak daha zor.)

Yatırım, işletme, amortisman, bakım ve belki de fesih maliyetleri.

Bu sorulara ikna edici cevaplar verdiğinizi düşünüyorsanız, bundan sonra atılacak ilk adım mekânsal gereksinimlere ilişkin olmalıdır.

Dudak Payı Meyhane, Bahçeşehir, İstanbul.
Fotoğraf: Mekanın arşivinden

I

MEKÂNSAL GEREKSİNİMLER

"En verimli imalathane, işçinin mal, ekipman veya yük taşımayacağı, oradan oraya koşup durmayacağı şekilde tasarlanmış olanıdır," derler. Meyhaneler için de aynı prensip geçerli elbette. Çilingir sofrasındaki muhabbetin tabii seyrini bulabilmesi için, hizmet ve müşteri trafiğinin mümkün olduğunca çakışmaması ve her ikisinin de rahatça akması lazımdır. Meyhanelerin odağında muhabbet vardır; rakı, meze, yemek vs. bu odak etrafında konumlanır. Ancak muhabbet çeşit çeşittir ve farklı şartlarda oluşur! Mesela genç misafirlerin gürültü ve kalabalığa gösterdikleri hoşgörü, yaşlılara nazaran daha esnektir. Ama aynı yaş grubu bütçe veya servis hızında tahammülsüz olabilir. Fakat bu iki grup da, masadaki servis için ayrılan alanın veya yan masayla aralarındaki mesafenin yeterli olmasını talep edecektir. Aktarmak istediğimiz standart, prensip ve kabuller işte bu sebeple önemlidirler.

Meyhane mekânı ve hizmeti ise yemek salonu ile sınırlı değildir; otopark, –varsa– veranda düzeni ve hatta kamusal alandaki yerleşim (kaldırım, sahil vb.) de hesaba katılmalı ve planlanmalıdır. Temel olarak meyhane iki

bölümden oluşur: Müşteri mekânları ve servis mekânları. Müşteri mekânları da dört bölüme ayrılmıştır; *dış mekân, giriş / karşılama mekânı, yeme-içme mekânı* ve *tuvaletler*. Servis mekânları da temel olarak *idari ofis, personel odası, personel duş / tuvalet, mutfak, hazırlık, depolar (soğuk, kuru, sarf), mal kabul* ve *atık* bölümlerinden oluşur. Tabii tüm bu unsurlar meyhanenin ölçeğine göre çeşitlenip küçülebilecek ve hatta birleşebilecek ama kendi içlerinde de dallanan, karmaşıklaşan bir yapıdır. Bu işlevsel ve mekânsal karmaşıklık, planlama kriterlerinin önceden belirlenmesiyle aşılabilir.

Mekânsal gereksinimler meyhanenin konumu, yaya ve araç trafiği ile nasıl ilişkilendiği, bağımsız bir yapı mı, bir kompleksin parçası mı olduğu, mekânın büyüklüğü ve tarzı, kaç kişinin ağırlanacağı, ihtiyaç duyulan personel sayısı, kullanılacak ekipmanlar ve ebatları, kullanıcı profili ve nasıl bir menü (balık, et ızgara mı, sadece meze mi?) sunacağı ve hatta servisteki tabak sayısı, ehlikeyif kullanılıp kullanılmayacağı gibi farklı ölçekteki tercihlerin çeşitliliklerine göre değişiklik gösterebilir.

Mekân kalitesi, meyhanenin servis, mutfak ve hatta verimliliğine doğrudan etki eder. Büyük mekânların işletme maliyetleri çok yüksek, buna mukabil küçük mekânların da işleyişi zordur. En verimli şekilde kaç misafire servis yapılabileceğini, ihtiyaç duyulan alanı hesaplamak hiç de kolay değildir. Plan şemasını oluşturmak için müşteri mekânları ve servis mekânlarını ayrı ayrı incelemek ve bu mekânlar arası ilişkinin nasıl şekilleneceğini sürekli akılda tutmak gerekir. Ayrıca, meyhane mutfağının türü bütün bu ilişkileri ve ihtiyaçları doğrudan etkileyecektir. Bir ön eskiz proje, seçilen mekânın ihtiyaçları ne ölçüde karşılayabileceğine ilişkin fikir verir. Eğer bir mekân seçilmemiş ise ihtiyaç duyulan mekânın ölçeği ve kurgusuna yönelik veri oluşturur ve planlamada kolaylık sağlar.

Lüsyen Meyhane, Karaköy, İstanbul. Fotoğraf: Mekanın arşivinden

II

DIŞ MEKÂN

Meyhanenin dış mekânı da en az iç mekânları kadar dikkatli planlanmalıdır. Dış mekân içeride yaratmayı arzu ettiğiniz mekânsal zenginliğin ilk adımıdır ve esasında ilk izlenimi vermek için de sadece bir şansınız vardır. Araç ve yaya trafiğinden tabelaya, açık alanlardan cephe tasarımına kadar dış mekân adına verdiğiniz kararlar; sağladığınız yiyecek, ambiyans ve hizmet türü hakkında önemli mesajlar verir.

A. ARAÇ TRAFİĞİ VE PARK ALANLARI

Yeterli otopark alanı hesabı planlamanın çok erken süreçlerinden itibaren düşünülmelidir. Mekân ister bağımsız, isterse bir yapı kompleksinin parçası olsun; otopark kolaylığı ve kullanılabilirliği, kullanıcı erişimi ve konforu açısından önemli bir kriterdir. Mekânınıza ait bir otopark yeri varsa, bu alanı en etkili şekilde kullanacak düzenleme yapılmalıdır. Oluşturacağınız alan, araçların uzun süreli park etmesine ya da kısa süreli duraklamalara olanak sağlayacak şekilde düşünülmelidir. Otoparklar meyhane için tasarlanan kimliğin bir parçasıdır. Ancak gereksiz görüntü ve gürültü kirliliği de yaratabilirler. Küçük ağaçlar, bakımı kolay çalılar ya da dekoratif paravanlar, otoparklarla meyhane mekânı arasında ayırıcı işlevi görür ve bu alanların olumsuz etkilerini asgariye indirir. En az bir personeli otoparkta görevlendirmek, gelen misafirleri karşılamanıza, bu alanının sürekli temiz kalmasını sağlamanıza ve oluşabilecek güvenlik sorunlarını ortadan kaldırmanıza yardımcı olabilir.

B. YAYA TRAFİĞİ VE TOTEMLER

Bazen meyhanenin bulunduğu bölge, araç trafiğinden çok yaya trafiğinin yoğunluklu olduğu bir yerde olabilir. Bu noktada mekânın çok uzaktan bile fark edilmesine olanak tanıyan totemler önemli bir rol üstlenirler. Totemlerin yüzeyinde kullandığınız logo, yazı tipi, renk gibi unsurları içeren tasarım kararları, çok uzak mesafelerden bile mekânınızda sunduğunuz hizmete ilişkin bir içerik sunar.

C. AÇIK VE YARI AÇIK OTURMA ALANLARI, KIŞ BAHÇELERİ

Meyhanenin cephesi doğrudan araç ve yaya trafiği ile ilişkilenebileceği gibi bazı durumlarda daha geriye de çekilebilir ve önünde yarı açık oturma alanı ve kış bahçesi için yer

kalır. Açık ya da yarı açık yemek alanına sahip olmak, birçok mekân için oldukça önemli bir avantajdır. Böyle alanlar bir mekânın tercih edilmesi için etkili olabilir ve mekânın popülerliğini önemli ölçüde artırır. Ancak meyhanenin her alanı gibi bu açık ve yarı açık mekânların da düzenleme kararları verilmeden çok iyi planlanması gerekmektedir.

Bu noktada alınacak ilk kararlardan biri, bu alanların ne kadarının açık ne kadarının yarı açık olarak kullanılacağıdır. Tasarlanmış bir peyzaj içindeki açık hava sofrası farklı bir konfor sunsa da, işletme açısından açık alanlara yemek servisi yapmanın türlü zorlukları vardır. Bu zorluklardan ilk akla gelen değişken hava koşullarıdır. Güneşli bir gün, bir anda, yağmurlu bir güne dönüşebilir; ya da sakin başlayan bir akşam ansızın fırtına ile bitebilir. Bu yüzden, açık alanlara ilişkin planlamalar yapılırken her tür iklim koşulunu göz önünde bulundurmak şarttır. İklimsel değişkenler açık havadaki masaların üzerinde nasıl bir üst-örtü olacağından (tente, şemsiye, vb.) sert hava koşullarına dayanıklı mobilyalara, kaymayan yer malzemesinden aydınlatma ve ısıtma kararlarına kadar pek çok konuda önemli girdiler oluşturur.

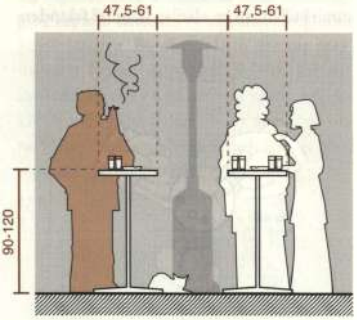
Açık alanlara ilişkin bir diğer önemli karar da giriş çıkışlara ilişkindir. Açık havada görevlendireceğiniz servis elemanlarının ayrı bir girişi yoksa bu, kapalı mekâna gelen misafirle, açık havaya hizmet eden servis elemanının dolaşım hattının çakışmasına yol açar. Bu ve benzeri durumlarda genellikle tercih edilen yöntem, servis trafiğiyle müşteri trafiğinin birbirinden ayrıştırılmasıdır. Fakat bu karar da iç mekânlarda yer kaybına ve servis trafiğinin aşırı yoğunlaşmasına yol açabilir. Bu trafiği bir nebze azaltmak için açık alana, tercihen mutfakla doğrudan ilişkili ek bir servis kapısı önerilebilir.

Değişken iklim koşulları ve servis esnasında oluşan zorluklar yüzünden açık alanlar, açılabilir/kapanabilir üst ve yan örtülerin kullanılmasıyla, genelde yarı açık alan olarak değerlendirilmektedir. Üretilen bu havadar kış bahçeleri hem misafire dışarıda oturma imkânı hem de işletmeye birçok anlamda kolaylık sağlamaktadır. Kış bahçeleri açılıp kapanabilen yüzeyleri sayesinde hava koşullarına karşı korunaklı olurken aynı zamanda kendini tamamen dışarıya, temiz havaya açabilmekte ve iç mekân gibi davranan bir dış mekân karakteri oluşturmaktadır. Bu tip kış bahçelerinin iç mekânla doğrudan ilişkili olması da servis yapan garsonla müşteri trafiğinin çakışmamasını sağlamaktadır.

Özellikle kamusal kapalı mekânlarda sigara içmenin yasaklanmasıyla kış bahçeleri tercih edilen ara mekânlar olmuşlardır. Hem dış mekân hem de iç mekân konfor düzeylerini eş zamanlı sağlaması sebebiyle günümüz meyhanelerinde bu çözüm -neredeyse- vazgeçilmezdir.

D. KOKTEYL/SİGARA ALANI

Kapalı kamusal alanda sigara içilmesinin yasaklanması neredeyse tüm dünyada yeme içme mekânlarının mimarisini temelden değiştirdi. İşletmeler bütün yıl boyunca sigara içen misafirleri için erişilebilir ve konforlu



Dış mekân kokteyl masaları. Mimari illüstrasyonlar: Onur Kutluoğlu, Tuğçe Parlak.
(Tüm çizimlerdeki ölçü birimi "cm"dir.)

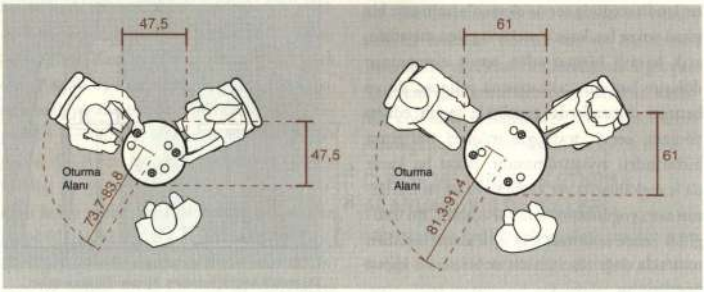
alanlar sunmayı hedefler oldu.

Sadece sigara içmek için ayrılmış noktaların girişe yakın yerlerdeki kül tablalarıyla çözülmesi ise, misafirlerin giriş kapısına ancak sigara dumanı ve kokusu içinden geçerek ulaşması gibi istenmeyen bir durum oluşturdu. Bu sebeple sigara içilen noktaların giriş hattı üzerinde olmaması önemli bir husustur.

Tabii dışarıda veya özel olarak belirlenmiş bir alanda konumlandırılan sigara içilebilir yerler, vaktini tamamen burada geçirmeyi tercih eden misafirler kadar, bu alana sadece sigara içmek veya sigara içen ahbabına eşlik etmek için ara sıra uğrayanlara da gerekli hizmeti sunmalıdır. Dolayısıyla misafirlerin devamlı ve uzun süreli oturacağı masalara ek olarak kısa sürekli kullanıma uygun sandalye, bank ve yüksek tabure planlanması yerinde olacaktır. Bu kısa süreli kullanılan oturma elemanlarının, müşterilerin içkilerini de koyabileceği düşük ya da yüksek masalarla (sehpalar ve bistro masaları) desteklenmesi konfor seviyesini arttıracaktır. Masalarda kül tablaları bulundurulmalı ve hem kirlilik açısından hem de yangın riskine karşı ilgili personel tarafından düzenli olarak temizlenmelidir. Misafirlerin sigara içtiği uzun süreli ya da kısa süreli kullanılan bu alanlar, iklimsel faktörlere karşı da korunaklı olmalıdır. Yağmurlu havalardan etkilenilmemesi için mutlaka üst-örtü düşünülmeli ve en soğuk kış aylarında bile konforlu bir şekilde kullanılmasına olanak sağlayacak ısıtma lambaları kullanılmalıdır. Müşterilerin değişken hava koşullarından korunması gibi, bu alanlarda yer alan mobilyalar da iklimin yıpratıcı etkilerinden korunacak şekilde seçilmelidir. Yağmur ve ısı değişiminden etkilenmeyen metal boru profilli mobilyalar bu alanlar için uygun olabilir.

E. CEPHE TASARIMI

Cephe tasarımında en isabetli kararlardan biri, belirli bir derecede şeffaflığa izin vermektir. Böylelikle mekân, daha hiçbir servis sunmadan, yoldan geçenlerin içini görmesine olanak tanır ve içeri girip oturduklarında ne tecrübe edecekleri konusunda bir fikir vermiş olur. Şeffaf cepheye sahip olmanın diğer bir avantajı da iç mekânda doğal ışıktan faydalanmaktır. Tabii cam bir cephenin, içeride oturanları dışarıdakilerin bakışlarına ziyadesiyle maruz bırakması ve iç mekânda ısı ya da temizlik problemi gibi birtakım dezavantajları da vardır. Dolayısıyla iç ve dış mekân arasındaki sınırı daha geçirgen hâle getirirken en önemli kararlardan biri, bu şeffaf açıklığın ne boyutlarda olacağıdır. Bazen cephede bü-



Kokteyl masaları

yük bir cam yüzey elde etmek meyhanenin dışarıdan algılanabilirliği için çok önemli bir değer oluştururken, bu karar yaz aylarında iç mekânda ısı birikmesine, kış aylarında ısının kaybedilmesine yol açabilir ve ek gölgeleme ya da ek ısıtma tedbirlerini gündeme getirir.

Cephe tasarımı konusunda şeffaf cam yüzeylerin yanında dolu yüzeyler de komşu cephelerden ayrışmak adına önemli bir rol üstlenir. Kalabalığın arasından sıyrılmak ve algılanabilir olmak önemlidir. Böylece mekân kalabalık arasında göze çarpabilir, yeni ve mevcut misafirler tarafından kolayca tanınabilir. Bu sebeple, komşu binalardan cephe olarak ayrışmak iyi bir fikirdir. Fakat bu ayrışma komşu cephelerle çatışma yaratan ve görsel kirlilik üreten bir yaklaşımla olmamalıdır. Kendini nispeten fark ettiren sade ve yalın bir tasarım bu anlamda size hem kendi marka kimliğinizi ortaya koymak hem de bulunduğunuz ortamla uyumlu bir ilişki kurmak adına yardımcı olacaktır.

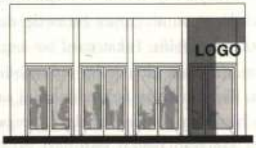
Mevcut bir yapının bir parçası olan meyhanenin cephesi tasarlanırken bu yapının cephe kararları ve cephe sistemine çok aykırı çözümler uygulamak, hem estetik olarak uyumsuzluk hem de teknik olarak komplikasyonlara sebep olabilir.

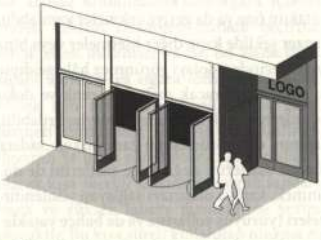
F. GİRİŞ KAPISI

Giriş kapısı, meyhanenin kartviziti, personelle ilk temas noktasıdır. Kapının estetik anlamda tasarımından önce hava koşullarına ve yoğun yaya trafiğine dayanıklılığı düşünülerek seçim yapılmalıdır. Fast-food restoranlarda yaygın olarak kullanılan tamamen şeffaf cam kapılar rahat ve davetkâr bir atmosfer yaratırken, kısmen açıklıkları olan ahşap kapılar da müşterilere kaliteli mezelerin hazırlandığı bir meyhane vaat ederler. Tamamen kapalı, hiçbir açıklığı olmayan ahşap kapılar ise bir gizem duygusu yaratır ve iç mekânı bir inci gibi saklar.

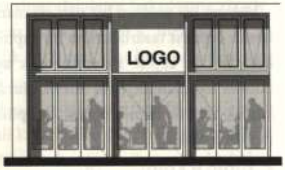
Dolayısıyla kapı tercihi ve ebadı marka kimliğinizle ve sunduğunuz hizmetle doğrudan ilişkilendirilebilir. Fakat nasıl bir kapı olursa olsun, mekânın girişi kolay bulunabilir olmalıdır. Kapının kolay fark edilmesini sağlamak için birtakım yönlendirmeler (kapıya yönelmeyi sağlayan peyzaj unsurları ya da geniş bırakılmış koridorlar) planlanmalıdır. Kapının estetik dili, tasarlanan cephe diliyle fazla uyumluysa kapıyı cepheden ayrıştırmak için birtakım öne ya da geriye çekmeler yapılabilir. Benzer şekilde kapı, diğer işletmeler veya bina özelliklerinden dolayı görünmez hâle geldiyse de zıtlık oluşturacak malzeme, renk ve doku seçimleriyle algılanması kolaylaştırılabilir. Kapının dış görünüşünü tasarlarken sadece gündüz saatlerini değil, gece saatlerini de düşünmek, kapıya ulaşmayı sağlayan yönlendirmeleri (yürüyüş yollarına ya da bahçe yataklarına saklı aydınlatmalar) ve kapının kendisini aydınlatmak yararlı olacaktır.

Eğer kapı doğrudan dış mekâna açılıyor ve kış bahçesi gibi herhangi bir ara mekâna açılmıyorsa, mutlaka üstünde kanopi ya da birtakım çıkmalar düşünülmelidir. İçerisiyle dışarısı arasında bir ara mekân oluşturan bu elemanlar, işlevsel olarak misafirleri ve giriş kapısını hava koşullarına karşı koruduğu gibi, kapının tanımını ve algılanabilirliğini de kuvvetlendirir. Bu elemanların üzerine meyhanenin logosu da yerleştirilebilir. Kapının üstünde yer alan bu çıkmaların izdüşümündeki zeminde yağmur, kar ve buz nedeniyle misafirlerin kaymasını engellemek için gömülü paspaslar planlanmalıdır.





Meyhanenin cephe kararları verilirken mevcut mimari sistemiyle uyumlu düzenlemeler yapılması önem arz eder. Giriş kapılarının geriye çekilip logoyla birlikte bu yüzeyin farklılaşması; tüm cepheyi tanımlayan bir saçağın üzerindeki logonun giriş kapı aksında yer alması veya logo ve giriş kapısının daha ön plana çıkarılması gibi yaklaşımlarla girişler tanımlanabilir; dış mekân ve iç mekân ilişkisine dair kararlar kurgulanabilir.



Umay Çeviker

BOURDAIN, BOYSAN VE MEYHANE

"Evlat, söyle onlara"

İki binli yılların başlarında bir yaz mevsimi. Meslek hayatımın oldukça meşakkatli geçen ilk dönemi. Ankara'da, önemli bir iş adamının konutunu inşa ediyorum. Süreyi iyi kullanamamışım. Hem işi yetiştirme hem de bana gelecekte pek çok kapıyı açabilecek bu işi layığıyla bitirebilme derdindeyim.

Bir cuma akşamı çalışan tüm ekipleri eve gönderdikten sonra kapı pencere kontrolü yapıyor, sigortaları indiriyorum. Hava aniden kararıyor ve öyle şiddetli bir temmuz sağanağı başlıyor ki sadece birkaç metre uzaklıktaki arabama ulaşmam olanaksız. Çaresizce bekliyorum. Bodrum kattan bir anda su sesleri gelmeye başlıyor. Aşağı koşuyorum ve "spa" olarak düzenlediğimiz bölümün tavanından oluk oluk su aktığını görüyorum. Kaynağı bulmak için dehşet içinde oraya buraya nafile koşturuyorum. Yağmur kısa süre sonra kesiliyor, ama akan su saatlerce durmuyor. Evden gece yarısından sonra, ilk hasarı temizlemiş olarak çıkmayı başarıyorum, ama sorunu anlayıp tamamen ortadan kaldırıncaya kadar geçen bir yıla yakın süre bana çok uzun yıllar üzerimden atamayacağım yağmur korkusunu miras bırakıyor.

Bunları meyhanenizi tasarlarken su yalıtımına dikkat etmenizi hatırlatmak adına anlatmıyorum elbette. Bu konu da göz ardı edilmemeli. Ama yaşadığım hayal kırıklığı beni mesleğimden soğutuyor. O yaz gecesi evime doğru giderken hayatıma yeni bir yön vermeyi kafaya koyuyorum: Hayalimdeki restoranı açacağım ve yeme içme tutkumu keyifli bir işe dönüştüreceğim!

Hayat değiştiren kitap

Nasıl bir dürtü ki, daha ertesi gün bir yandan evdeki hasarla baş etmeye çalışırken bir yandan da o zamanlar Ankara'nın en iyi kitapçılarına –ve aynı zamanda meyhanelerine de– ev sahipliği yapan Kızılay'a gidiyorum. Dost Kitabevi'nde yeme içme kültürü üzerine ne kadar kitap varsa topluyorum. Devir henüz internet devri değil, o zamanlarda araştırma yapmanın geçerli yolu bu.

Ne hikmetse okumak için seçtiğim ilk kitap, yazarı hakkında hiçbir fikrimin olmadığı –hatta kendisinin bile sonradan edineceği ünü tahmin ettiğini sanmadığım– *Kitchen Confidential: Adventures in the Culinary Underbelly* oluyor. Türkçeye *Mutfak Sırları: Aşçılık Dünyasından Mahrem Maceralar* adıyla çevrilen ve o yıllarda sadece küçük bir çevrenin New York'taki Brasserie Les Halles'in şefi olarak tanıdığı Anthony Bourdain'i şöhretle tanıştıran kitap o güne kadar en çabuk okuduğum ve okumaktan en çok hoşlandığım kitaplardan biri oluyor.

Bugün farklı bir meslekten gelip restoran işine girmeye niyetlenenlerin ilk okuması gereken kitap bu olmalı. Bir şef ve restoran sahibinin meslek hayatındaki başarı ve başarısızlıklarını oldukça samimi bir dille anlatan "*Mutfak Sırları*"nın benim üzerimdeki etkisi kesin oluyor. Belirsiz mesai saatleri, bitmek bilmeyen bir beğenilme ve beğendirme çabası! Tüm bunları yaparken aileni ve arkadaşlarını ihmal ediyor olma gerçeği. Kulağa hiç de yabancı gelmiyor! O hâlde bu işe ne şimdi ne de hayatımın herhangi başka bir döneminde gireceğim!

Elbette yirmi yıl önce aldığım bu karar çok farklı kullanıcının ziyaret ettiği sosyal bir mekân olarak "restoran" tasarımı için geçerli değildi. Çoğu mimarın restoran tasarlamayı sevmesinde meslek erbabının hayattan keyif almasını bilen insanlar olmasının da etkisi büyük. Bu aynı zamanda mimari ve meyhane kültürlerinin yakınlaşmasına da neden oluyor. Bu ülkede rakı kültürü denince akla ilk gelen kişinin bir mimar olması hiç de tesadüf değil.

Bir meyhaneyi hayata geçirirken üzerinde durulması gereken sadece mimariyle ilgili pek çok iş var. Bunların büyük çoğunluğu elbette mekânın genel atmosferinden samimiyetine, aydınlatmasından akustiğine, yerleşiminden dolaşımına kadar daha çok iç mimari disiplininin konusu. Çok az mekânın en baştan bir restoran olmak için inşa edildiği gerçeği düşünüldüğünde restoran işletmecisi daha ziyade kendisine sunulan mekân üzerinde çalışmaya mecbur kalır. Yine de yüzlerce farklı detayın çözülmeyi beklediği iç mekânlara adım atmadan önce bir mimarın gözüyle hangi hususlara dikkat edilmeli?

Aydın Boysan ne derdi?

Bunları, tercih ettiği ilk içki şarap olan, meyhane kültüründen hoşlanan

Aydın Boysan, çilingir sofrasında. Fotoğraf: Adem Erkoçak

ama çok da ziyaret etme fırsatı bulamayan biri olarak kendim anlatmak yerine, hayattayken tanışma şansına erişemediğim üstat Aydın Boysan'dan dinlemeyi isterdim. Çoğunlukla uzun yaşamının ikinci yarısına sığdırdığı yazarlık ve gazetecilik yönüyle bildiğimiz Boysan, 1999 yılına dek sürdürdüğü ve 55 yılını verdiği mimarlık mesleğinde de önemli izler bırakmıştır. Meyhane işletmecileri için mimari önerilerini sorabilseydim kendisinden sanırım şöyle bir cevap alırdım:

"Evlat, söyle onlara;

Mekânları ister bir binanın bahçe katı ya da terasında, ister bodrum ya da çatı katında olsun öncelikle yapının karakterine ters düşen bir çaba içinde olmasınlar. Aksine, yapının tarihi bir kimliği ya da belirgin bir özelliği varsa ona mutlak saygı göstersinler. Bu saygı sadece yapıya değil, çevresine ve o yapıyı paylaşan diğer insanlara, hatta canlılara karşı da gösterilmeli. Bir kırlangıç yuvasına dokunmamak için tentesini yarım metre aşağıdan başlatan bir restoran işletmecisi tanırdım. Bu kuşların her yıl binlerce kilometre göç ettikten sonra geri gelip aynı yere yerleştiklerini anlatmıştı bana.

Meyhane işletmek zaten zor meslek. Bir de huzursuz bir ortam içinde yaşamamalı. Moda tabiriyle 'sürdürülebilir' bir düzen kurulmalı. Bu tek başına enerji verimliliği sağlamakla da olmaz. Çevreyle, komşularla iyi ilişkiler içinde olmak, onları tanımak ve anlamakla olur. Meyhane sahipleri çevrelerine rahatsızlık verebilecekleri konuları gözden geçirip en baştan önlem alabilirler. Örneğin gürültünün çevrelerine rahatsızlık vermemesi için basit önlemleri hayata geçirebilirler. Mutfak kokusunun doğru şekilde tahliye edilmesini sağlayabilirler. Ama o masadan yayılan rakı kokusu var ya! Onun ne kadar davet edici olduğunu da asla unutmasınlar!

Vakit ayırıp mekânın güneşi, rüzgârı nasıl aldığını incelesinler. Bu, kışın mekânı ısıtmak, yazın da güneşe karşı korumak için bazı akılcı önlemler almalarına yardımcı olabilir. Bir saçağın doğru yöne bir metre uzaması dünyaları değiştirebilir. Açık alanlardaki o koca koca ısıtıcıları belki de kullanmalarına gerek kalmaz. Ya da sayısını bir tane de olsa azaltabilirler. Türkiye'de gerekli gereksiz kullanıyoruz, ama İngiltere'de, Fransa'da, hatta kuzey Avrupa ülkelerinde yüksek karbon salımı nedeniyle bunlar çoktan ayıplı ilan edildi. Öte yandan rüzgârın gücünü de azımsamasınlar. Yeri ve yüksekliği iyi hesaplanarak karşılıklı açılacak birkaç pencereden bir dolu vantilatör ya da klimadan daha iyi sonuç alınabilir.

Tabii bir de restoranın önündeki trafik konusu var. Mutfak için gelen malzemeyi alırken, çöpleri dışarı çıkarırken ne misafirleri ne de komşuları rahatsız etmeli. Bunun için ayrı bir giriş yapılamıyorsa, hiç değilse doğru saatler seçilmeli ki kimsenin ruhu bile duymasın. Devamlı olarak batımızdan örnek vermeye gerek yok. Gürcistan'da içecek servis eden aracın ya da çöp kamyonunun manevra alanını projende gösteremiyorsan işletme ruhsatı alamazsın! Misafirleri indirecek araç durakladığında arkadaki araçları bloke ediyorsa da bunu unutabilirsin. Belki bizim düzenlemelerimiz henüz bu düzeyde değil ama işini çevrene karşı saygı prensipleri üzerine kurarsan en başta sen huzurla çalışırsın.

Meyhaneler bu coğrafyada uzun süredir günlük hayatın ve sokak kültürünün bir parçası. Bu kültürün her türlü sınırlamaya rağmen yaşaması gerekli. O nedenle bulunduğun sokağı bir yandan sahiplenirken bir yandan da sınırlarını bilmen ve bunu ihlal etmemen gerekir. Aynı özeni tabelanı asarken de göstermelisin. Daha büyük bir tabela restoranını daha iyi bir yer yapmayacak. Sakin, uyumlu hatta biraz da gizemli bir tabela müşteriler için çoğu zaman daha cazip gelebiliyor. Bu konularda herhangi bir komşunun ya da belediyenin seni uyarmasına izin vermeden kendi önlemlerini alman yerinde olur.

Bütün bunları başardıktan sonra artık gönül rahatlığıyla içeriye girip iç mimarinin seni bekleyen; yüzeyler, malzemeler ve ışıklarla dolu büyülü dünyasına giriş yapabilirsin."

Bense gönlümden geçen bir öneri ile noktayı koymak istiyorum. Avrupa ülkelerinde akşamüstü iş çıkışında gidilen ve ayaküstü atıştırıp bir şeyler içilen mekânlara hep gıpta etmişimdir. Uzun soluklu sofralar ve yavaş ilerleyen bir servisle anılan meyhaneler de hızlıca bir tek atıp yanında bir şeyler atıştırmak isteyen kişiler için bir ayaküstü köşe ayırsa, bu iki taraflı bir yarara neden olmaz mı? Böylece meyhaneler daha çok misafiri ağırlayabilir, canı aslında rakı çeken ama tüm bir geceyi buna ayıramayacak olanlar da bu eşsiz kültürün bir parçası olabilir.

Alaf 2 Tek, Kuruçeşme, İstanbul. Fotoğraf: Sabah Yıldırım

III

İÇ MEKÂN

İster yeni bir meyhane açıyor ister var olan meyhaneyi yeniden biçimlendiriyor olun, kat planı yerleşimi zorlu bir süreçtir. Dikkate alınması gereken ilk nokta, mekânın büyüklüğü ve ne tür bir işletme olduğudur. İç mekânın estetik olarak nasıl görünmesini istediğiniz de elbette çok önemlidir, fakat mekânın estetik görünüşünden önce planlama üzerine düşünmek hem işletme hem de müşteri konforu açısından daha isabetlidir. Meyhanenin mekânsal planlaması için göz önünde bulundurulması gereken bazı ipuçları şunlardır:

MEKÂNLARIN PLANLAMASI

Öncelikle mekânların planlamasında genel kural; toplam alanın yarısından çoğunu yemek alanına ayırmaktır. Kalan alan mutfak, depo ve hazırlık mekânları için kullanılmalıdır. Kabul gören yaklaşıma göre;

- Yemek odası: Toplam alanın %60'ı,
- Mutfak, yemek pişirme, depolama, hazırlık vb.: Toplam alanın %40'ı şeklinde olmalıdır.

Bu ilk hesaplamadan sonra kat planının detayları ve mutfağa ve yemek alanına ayrılacak metrekareler, işletmenin fikirlerine ve bunların kat planına nasıl dahil edilebileceğine bağlıdır. Metrekareye kaç kişi oturacağına ilişkin hesaplama, kişi başına alt limit 0,9 m^2 ila üst limit 1,85 m^2 arasında değişkendir. Kişi başına ortalama 1,4 m^2 birçok işletme için ideal olandır.

Meyhanenin kat planını tasarladıktan sonra dekorasyon ve ne tarz mobilyalar seçeceğiniz üzerine düşünmeye başlayabilirsiniz. Vereceğiniz kararlar, büyük ölçüde, ne tür bir meyhaneye sahip olduğunuza, ne tür müşterileri çekmek istediğinize bağlıdır.

A. MÜŞTERİ MEKÂNLARI

Müşteri mekânları, misafirlerin kullanımına açık olan giriş, vestiyer, veranda, bekleme alanı, yemek salonu, tuvaletler vb. alanlardır. Müşteri mekânlarının tasarımı, yönetimi (düzeni, temizliği), bu alanda çalışan personelin eğitim ve tecrübesi, meyhanenin başarısına doğrudan etki eder. Buradaki her türlü aksamanın muhatabı da öncelikle müşteridir!

1. Giriş Alanı (Karşılama, vestiyer)

Meyhanenin cephesi ilk intiba ise, giriş holü de tanışma cümlesidir! Hüsnükabul görüp göremeyeceğiniz, sohbetin açılıp açılmayacağı hakkında fikir verir. Ancak bunların da ötesinde, giriş holleri/rüzgârlıklar, çetin iklim şartlarında (sert rüzgârlar, aşırı soğuk veya sıcak) yemek salonunun havalandırma konforunun korunmasına da yardımcı olurlar. Meyhanenin ölçeğine, trafiğine ve bu hacimde nelerin olacağına göre ebadı değişen rüzgârlıkların asgari 4,5 m^2 olması gerekmektedir. Tabii bu alan çok ince uzun bir koridor (mesela 90 cm'den dar) veya dış kapı ve iç kapının birbirine çok yakın olduğu orantısız, basık bir dikdörtgen olmamalıdır.

Kimi büyük ölçekli işletmelerde bu holler münferit bir hacim olarak tasarlanır ve misafir sayısı kapasitenin üstüne çıktığı zamanlarda, müşteriler bu mekândaki oturma ünitelerinde masalarının boşalmasını beklerler, ancak bunun hoş bir "tanışma cümlesi" olmadığının da altını çizelim. Giriş hollerinin mümkün olduğunca şeffaf olması, yemek salonunun atmosferini misafire yansıtması arzu edilir. Fakat ne içerisinin ne de yeni gelen misafirin telaşı birbirine karışmalıdır!

Elbette bu alanları daha verimli kullanmak da mümkündür: Menü bu alanda sergilenebilir, kimi yerel sanat faaliyetlerinin, müzelerin vs. broşürleri buradaki ünitelerden dağıtılabilir, misafirlerin değerlendirmelerini yansıtabileceği anket formları, şarj üniteleri vs. burada yer alabilir. Meze, balık vs. vitrini de giriş holünde olabilir. Eğer bu geçiş alanında havalandırma ve ısı konforu sağlanabiliyorsa, karşılama ve vestiyerin de bu mekân içinde yer almasında sakınca yoktur. Fakat rüzgârlık sadece bir geçiş alanıysa, misafiri karşılayacak personel bu hacim içinden de görünür olmalıdır.

Yemek salonunda da bekleme/giriş alanı ile servis hattı belli olmalı, misafir doğrudan servis trafiğinin içine düşmemelidir. Bu alan bölmeler veya genel hacimden farklı bir aydınlatma türüyle tanımlanabilir.

Müşteri palto, ceket ve şapkalarının saklandığı vestiyerler misafirin yükünü azaltmak ve eşyalarının yıpranmadan asılması için gereklidir. Ama bir diğer faydası da yemek salonu içindeki servis trafiğini rahatlatmaktır. Sandalyelerin arkasına asılan kalın, ağır kabanlar, sırt çantaları servis için ayrılan koridorların daralmasına ve kimi zaman da sandalyelerin dengesinin bozulup devrilmesine sebep olabilir. Yani vestiyerdeki kabanın üzerine rakı dökülme ihtimali, sandalye arkasına asılmış bir kabanın üzerine dökülme ihtimalinden çok daha azdır.

2. Tuvaletler

Yapılan anket çalışmalarına göre, çoğu müşterinin ortak kanaati tuvalet temizliği ile mutfak temizliği arasında güçlü bir bağlantı olduğu yönünde. Temizlik, konfor ve mahrem taleplerini karşılayan tuvaletlerin atmosferi de çok önemli, zira çok fazla vakit geçirilmese de bu mekânların etkisi çok güçlü. Tuvaletlerin çok sıkışık olmaması, eğer yer müsaitse bir hazırlık mekânından lavabo ve kabinlere geçilmesi, bahsedilen etkiyi artırıyor.

İnsanların –ne kadar temiz olursa olsun– tuvalet gibi mekânlarda mümkün mertebe hiçbir şeye dokunmak istemediğini unutma-

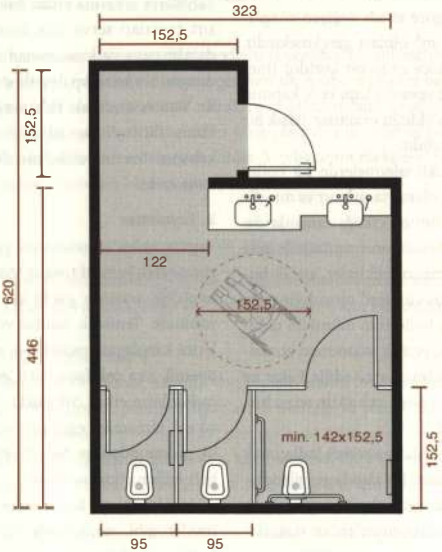
yın. Muslukların pedallı veya fotoselli olması hem bu talebi karşılayacak hem de tasarruf sağlayacaktır. Fanlı el kurutma makineleriyle birlikte kâğıt havlu dispenseri seçeneği bir arada sunulursa, misafir tercihini yapabilir. Boy aynası ve kabin içi askı bu mekânlarda aranan detaylardır. Ayrıca makyaj tazelemek, çanta koymak vs. için bir tezgâh da kullanışlı olabilir. Meyhanenin işletme bütçesi elveriyorsa, ağız çalkalama suları, tek kullanımlık diş macunları da misafirlere sunulabilir.

Musluk ile kâğıt kurulama, kâğıt havlu dispenseri ile çöp kovası arasındaki mesafe, tuvaletleri temiz tutmak için önemlidir. Elini yıkayan misafir etrafa su damlatmadan, mekân içinde gezmeden elini kurulayabilmeli ve çöpünü atabilmelidir.

Tuvalet temizliği, sarf malzemelerinin yedeklenmesi vs. çizelgeye bağlanmalı, temizlik rutini ve sorumluları belli olmalıdır.

Tuvalet yerleşiminde iki farklı yaklaşım vardır; ya girişe yakın ya da yemek salonun arkasında saklı (saklı ama dolambaçlı değil!) bir yerde çözmek. Neyse ki bu kararı etkileyen teknik faktörler de var: Mevcut yapının tesisat sistemini bozmamak, havalandırmayı ihmal etmemek düstur alındığında yukarıda arz ettiğimiz seçeneklerden hangisinin tercih edilmesi gerektiğini mevcut sistem dikte eder.

Tuvaletlerin kapasitesi, meyhane sandalye sayısı ile orantılıdır. Hesap, işletme çok katlı ise hizmet alanlarının katlardaki dağılım oranına göre değişiklik arz edebilir. Kadın ve erkek tuvaletlerindeki ihtiyaçlar da farklı oranlarla hesaplanır. 1 ila 30 müşteriye hizmet eden bir restoranda, 1 adet üniseks tuvalet müşteriler ve çalışanlar için yeterlidir. (Bu tuvaletin engellilerin kullanımına yönelik



Engelli kabini ile birlikte çözülmüş tuvalet planı.

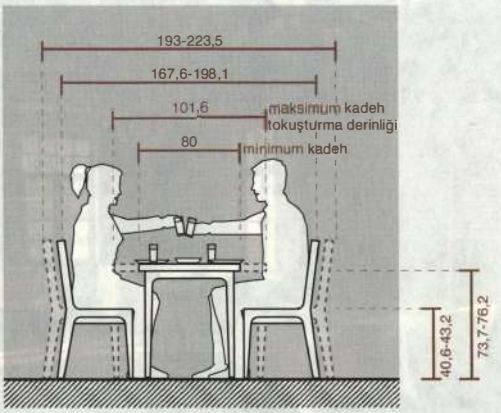
Kiva Meyhane, Bomonti, İstanbul. Fotoğraf: Mekanın arşivinden

tasarlanması da yerinde olur.) Genel olarak, 100 erkek müşteri için 1, 100 kadın müşteri içinse 2 klozet hesaplanır. Her 25 erkek için 1 pisuvar planlanmalıdır. Lavabo hesabı ise klozet ve -tabii erkekler için- pisuvar üzerinden yapılır. Erkekler için, her klozete 1 lavabo ayrılmalı; 5 pisuvar için de 1 lavabo eklenmelidir. Kadınlarda klozet ve lavabo sayısının eşit olması genel teamüldür.

3. Yemek Salonu

Meyhanenin plan organizasyonu yapılırken öncelik -genellikle- yemek salonuna, yani müşteri konforuna verilir. Yemek salonunun niteliği çevresel faktörlere göre değişkendir; manzara veya gürültüden uzak olması da bir kriter olabilir, yüksek tavanlı bir hacim veya tarihsel bir mekânda yer alması da. Büyük kalabalıkları sığdırabilecek bir salonun ya da küçük ama mahremiyete olanak sağlayan köşeleri olan bir meyhanenin avantajları farklıdır.

Esasında doğru bir yerleşim planı oluşturmak, sahip olduğunuz alanın her ayrıntısını, sunacağınız yemek türünü ve hedef kitlenizin ne talep ettiğini bilmeyi gerektirir. Planınız konseptinize uymalı ve markanızı geliştirmeye yardımcı olmalıdır. Bu kararlar sadece masa düzeni ve müşteri konforu düşünülerek şekillenmez; çalışanların işini yapabilmesi için yeterli alan ayrılması da planınızı etkileyecek unsurlardandır. Yemek salonunun büyüklüğüne bağlı olarak, uzun kanepelerin, locaların, masaların ve sandalyelerin kullanımı ve bunların kombinasyonu da dahil olmak üzere dikkate alınması gereken sayısız seçenek vardır. Eğer sessiz, müdavimlere hitap edecek bir meyhane işletmek niyetindeyseniz, küçük masalar ve bu masaların üzerine sarkmış aydınlatmalar işlevsel olacaktır. Büyük



Masalar için minimum ve optimum ölçüler ve açıklıklar

masaların, yüksek sesli müziğin ve eğlencenin lokomotif olduğu mekânlarda ise genel bir aydınlatma, masa düzeninde de esneklik gereklidir. Lüks restoranlarda sandalye başına düşen metrekare daha fazla, masalar arasında da daha çok mesafe olacaktır. Restoranlarda büyük çaplı yuvarlak masalar bulunabilir, ama meyhanelerde masa ölçüsü için esas, kadeh tokuşturma mesafesidir!

Eğer yemek salonu çok büyükse, aynı tip oturma düzeni ve mobilyalar, mekânın "yemekhane"ye benzemesine sebep olacaktır. Bu tekdüzelikten kaçınmak için mobilya sisteminde çeşitli tipler planlamak kadar, mekân içinde özel bölümler yaratmak da gereklidir. Büyük salonda tek başına demlenen müşterinin, kendini boşlukta ve yalnız hissetmeyeceği alanlar, bölücü paneller veya özel grupların mahremiyetine izin verecek localar, odacıklar önermek bu tarz hacimlerin potansiyelini açığa çıkaracak denemelerdir. Mekân büyüklüğünü sadece alan metrekaresi ile değerlendirmek ise yanıltıcı olabilir. Tavan yükseklikleri de mekânın büyüklüğü ile orantılı olmalı; gerekli durumlarda elektrik, mekanik, yangın söndürme sistemlerini destekleyecek asma tavan imalatına imkân vermelidir. 50 ila 100 m^2 bir mekânın tavan yüksekliği asgari 275 cm olmalıdır. 100 metrekareden fazla alana sahip mekânların tavan yüksekliği ise en az 300 cm olmalıdır. Balkon altı, "loca" tabir edilen münferit odalarda veya açık alanda saçak altlarında da tavan yüksekliği 250 cm'den alçak olmamalıdır.

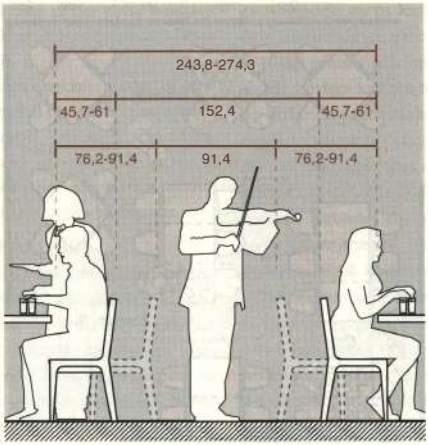
Restoranların yemek saatleri dışındaki doluluk oranı %20-25 arasındadır. Meyhanelerdeki yoğunluk ise akşam saatlerine sarkar. Bu dengesizliği telafi etmek için oturum sayısını artırıp müşteri konforundan taviz vermek yanlış bir yaklaşımdır. Fakat oturma gruplarındaki esnekliği (mesela öğle saatleri için iki kişilik masa düzeni sağlayacak bir planlama) ve çeşitliliği artırmak, faaliyet saatlerinin daha uzun zamana yayılmasına yardımcı olabilir.

Bu kararlar müşterilerinizin yemek alışkanlıklarına göre belirlenmeli, gerekli durumlarda revize edilmelidir. Meyhanede sohbetin sonunu da –bu sebeple– müşteri sirkülasyonunu da kestirmek zor olabilir. Ancak her türlü tedbire rağmen, yoğunluğun arttığı saatlerde, misafirler kuyrukta beklemek zorunda kalıyor veya siparişler gecikiyorsa, görevli personelin oluşan sırayı ve siparişleri dikkatli takip edebileceği bir sistem kurulmalıdır. Kuyrukta bekleyen müşteri ile demlenen müşteriyi karşı karşıya getirmeyecek bir ara mekân yaratılmalı ve müşteri ne olursa olsun temiz masaya oturtulmalıdır.

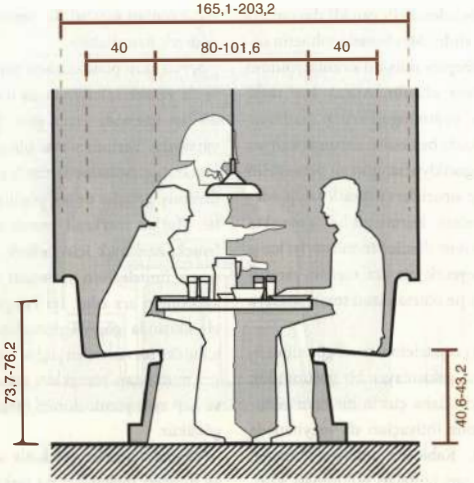
Masadakilerin cep telefonlarına gömülmesi, çilingir sofrasına yakışmayan bir görüntüdür. Ama "yasak" çok daha çirkin bir tavır olduğu için, günümüz ihtiyaçları da meyhanede karşılanmalıdır. Kablosuz internet hizmeti gibi masalarda şarj üniteleri bulunması ayıplanacak şeyler değildir! Ama tabii ki, çilingir sofrasının üstünde cep telefonu değil, rakı ve meze olması esastır! Bu, servis akışı koordine edilerek başarılabilir.

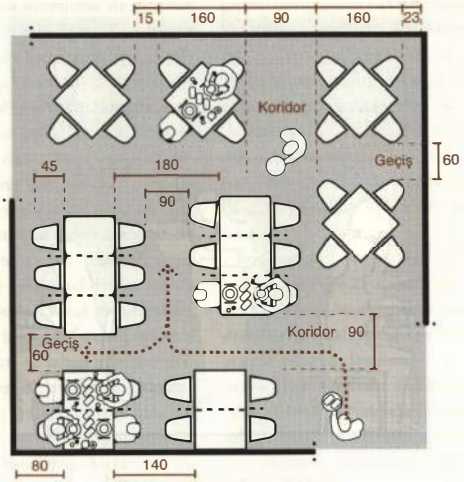
Servis akışı planlanırken personelin mutfakta da yemek salonunda da tek yönlü dairesel bir hat üzerinde –tren gibi– hareket edeceği varsayılır. Verimli servis planında çakışmalar olmaz, ters istikamette trafik asgari düzeye indirilmiş, geçişler de tek yönlü olarak ayrılmıştır. Mutfak merkezli yemek trafiğini düzenlemek, azaltmak için yemek salonu içindeki servis ünitelerinin yerleşimi ve çeşitliliği de ayrı önem arz eder. İyi kurgulanmış bir servis akışında görevli personel, yemek salonu içindeki servislerden anlık ihtiyacını karşılayıp mutfaktan yemekleri masaya servis eden ve hep aynı yönde dönen çarklar gibi uyumlu gözükür.

Meyhane mekânı çok katlı, servis mekânları ve müşteri mekânları da farklı katlara dağılmış olabilir. Bu tarz durumlarda, servis akışı-



Servis koridoru ve sandalyeler arası mesafe


165,1-203,2
40
80-101,6
40
73,7-76,2
40,6-43,2


15
160
90
160
23
Koridor
Geçiş
60
45
180
90
Koridor 90
Geçiş
60
80
140

nı "tek yönlü dairesel bir hat" olarak çözmek mümkün değildir. Asansör, servis asansörleri ve montşarj asansör gibi cihazlar dikey servis akışında yardımcı unsurlardır ve bu cihazların yerleşimi mühendislerin tümünün koordinasyonuyla kararlaştırılır.

Servis istasyonlarının (servant) adedi ve planlaması da –müşteri sayısı veya mekân büyüklüğü dışında– farklı dış etkenlere bağlıdır. Servis istasyonu ihtiyacı, ebadı, adedi, yemek salonunun servis holüne uzaklığına göre belirlenir. Hele mutfak ve yemek salonu farklı katlardaysa, servis istasyonları çok daha büyük önem arz eder. Servis istasyonları, servis trafiğini hem azaltır hem de hızlandırır. Kendi içlerinde tür (tabak, bardak, çatal, bıçak, masa örtüsü, peçete vs. saklanan dolap veya kirlilerin toplandığı dolap; tuz, karabiber, ekmek, su ve alkolsüz içeceklerin saklandığı buzdolabı vs.) ve ebat olarak da çeşitlilik gösterirler (merkezi büyük ünite ve seyyar, küçük üniteler vs.). Mekânın planına göre değişiklik göstermekle beraber, her elli sandalye için bir büyük servis ünitesine ve her yirmi sandalye için de küçük üniteye ihtiyaç duyulduğu hesabı benimsenmiştir.

Uzun sohbetlerin mekânı olarak bilinen meyhanelerde, lezzetli bir meze ile sadece bir kadeh içmeye gelmiş "tektekçi" tabir edilen müşteriler de vardır. Son dönemde ise yerleşim planında "tektekçiler" için ayrılan bölümler "bar" hüviyeti kazanmaya başlamıştır.

B. SERVİS MEKÂNLARI

Özellikle teşhir edilmek istenmediği takdirde (geniş cam vitrinli mutfaklar gibi), müşterilere kapalı olan alanlara servis mekânları diyoruz. Mutfak, bulaşıkhane, depolar, idari ofisler, personel odaları vs. hepsi bu bölüme aittir. Genellikle servis mekânlarının %50'si mutfağa/yemek pişirmeye ayrılır, %20 depolar, %15 bulaşıkhane ve dolaşım, personel için de %15'lik alan kullanılır.

SERVİS ALANLARI

"Servis mekânları" bölümünde "servis alanları" maddesi bulunmasının kafa karıştırıcı olduğunun farkındayız. Şöyle açıklayalım; meyhanenin kalbi olan mutfak ile misafirler/yemek salonu arasında kalan bölgeye servis alanı diyebiliriz.

Nasıl mutfak düzeni meyhanede servis edilen yemek türüne göre değişiyor ve çeşitleniyorsa, servis alanları da bu çeşitliliği yansıtır.

Servis alanları, mutfakta hazırlanan yemeğin en kısa sürede ve dolambaçsız şekilde misafire ikram edilmesi önceliğiyle kurgulanır. Kimi zaman küçük bir pencere servisin istenen hızda yapılması için kâfi gelir. Kimi zaman da servis penceresi; gelen, hazırlanan ve çıkan siparişlerin takip sistemi; ikram edilecek yemeklerin kalite ve doğruluğunun, tabak düzenin kontrol edildiği tezgâh ve sadece bu işe bakan görevliler bile yetersiz kalabilir.

Servis trafiğine bağlı kazaları azaltmak için, her biri tek yöne açılan, çift kanatlı ve 105 cm genişliğindeki servis kapıları kullanılmalıdır. Kapı kanadında en az 45 cm yüksekliğinde ve 60 cm genişliğinde kırılmaz, şeffaf pencere olmalı, böylece kapının farklı tarafında olanlar birbirlerini görebilmeli, fakat her şartta kapıların üzerinde "Giriş" ve "Çıkış" ibaresi bulunmalıdır. Eğer alan müsaitse kayar şeffaf kapı da kullanılabilir. Mevcut mimari sebebiyle servis hattında "kör noktalar" oluşuyorsa, çarpışmaları önlemek için konkav ayna kullanmakta büyük fayda vardır.

Özel sunum gerektirmeyen veya önceden hazırlanmış stoklanabilir gıdaların (salata, çorba, tatlı, meze vs.) dağıtımı için de istasyonlar kurulabilir. Bunlar mutfağa yakın ve hatta bitişik olmalı, ancak mutfak trafiğinden etkilenmemelidir. İstasyonların nitelikleri de servis edilecek ürünlerin çeşidine (ısıtıcılar, soğutucular vs.) bağlıdır. Fakat tasarımın ser-

vis personelinin işini destekleyici, iyi organize edilmiş, mutfak gereçlerini saklama, temizleme imkânı veren, kendi temizliği de kolay, oluşacak dağınıklığı depolayacak haznelerle çözülmesi gerekir. 20 kişilik kapasitesi olan bir meyhane için 0,6-0,9 m^2 alana sahip bir istasyon yeterliyken, 2,3-3,7 m^2 alana sahip bir istasyonda 60 kişilik kapasiteye hizmet edilebilir.

1. İdari Ofis

İdari ofis, evrak istiflenen bir mekân değildir. Elbette işletmeye dair evrak burada saklanabilir; faturalar burada hazırlanır, sipariş formları burada kaşelenebilir. Ancak kimi zaman idari ofis, büyük organizasyonlar için menünün, oturma düzenin planlandığı, iş görüşmelerinin yapıldığı ve bazen de müşteri ile işletme arasındaki anlaşmazlığın çözüldüğü –esas itibarıyla– fonksiyonel ve prestijli olması gereken bir mekândır. Çalışma masası, evrak dolabı ve misafir oturma birimleriyle bu hacim 14 m^2'den az olmamalıdır. 5,5 m^2 ve 11 m^2 arası bir hacimde de personel toplantıları yapılabilir. Her fonksiyonu tek mekânda çözmeye çalışmak sanıldığı gibi "tasarruf" sağlamayabilir; muhasebenin farklı bir mekânda olması, hem idarecinin hem de muhasebecinin verimliliğini arttıran bir faktördür. Zaten büyük işletmelerde idari ofis çeşitli birimlerden oluşan çok daha büyük bir organizasyondur.

2. Personel Odaları

Çilingir sofrasının muhabbeti sadece dostlarla ve yenilen-içilenle kıvamını bulmaz, o sofraya hizmet eden personelin dinç, huzurlu ve sağlıklı olması da önemlidir. Bu sebeple planlamada personelin sağlık, dinlenme ve temizlik ihtiyaçlarını karşılayacak mekânların da düşünülmesi gerekir. Boş kalan hacme "personel odası" ibaresi koymak, sıralanan kriterlerin hiçbirini karşılamaz.

Doğru aydınlatılmış ve iyi havalandırılan bir personel odasında, çalışanlara tahsis edilmiş kilitlenebilir (ama havalandırma menfezi olan) dolaplar, bu dolapların önünde kıyafetlerini değiştirirken oturabilecekleri banklar, boy aynası ve (tıraş, makyaj vs. için) raf sistemleri düşünülmelidir. Ayrı bir hacimde masa ve sandalyeler de çalışanların dinlenmeleri veya yemek molaları için tahsis edilebilir. Çalışanlara özel tuvaletlerde de boy aynası ve raf olmalıdır. Her sekiz personel için bir tuvalet ve lavabonun yeterli olduğu hesaplanmıştır. Bu oran 20 ila 25 personel için ikiye ve 25 ila 35 personel için de üçe çıkabilir.

Personel soyunma odası ve tuvaletlerin yanı sıra, büyük ölçekli işletmelerde personel duşları, kirli üniformalar için çamaşır sepeti ve temizlerin teslim alınacağı sistemler de tasarlanabilir.

İlk Yardım

Meyhane mutfağı kesici aletlerin, kızgın yağların olduğu tehlikeli bir çalışma mekânıdır. Yemek salonlarında kaza riski daha düşük olmakla birlikte kazadan (sıcak yemekler, keskin bıçaklar, kırılan bardaklar vs.) azade yerler değillerdir. Ayrıca çalışanlardan veya müşterilerden biri beklenmedik şekilde rahatsızlanabilir de! Bu kişilerin doğru tedaviyi alması veya tedavi için sevkini organize etmek sizin sorumluluğunuzdadır.

Bu durumlarda nasıl bir protokol izleneceği önceden belirlenmiş olursa yaşanan telaş içinde yanlış müdahale ve kararlar verilmesinin önüne geçilebilir. Öncelikle taşıdığınız risklere uygun içeriğe sahip ilk yardım dolabınız olsun. İkinci olarak, sorumluluklarınızı belirleyin, hangi durumlarda ne derecede, nasıl müdahale edilmesi gerektiği hakkında fikir sahibi olun, ilk yardım eğitimi almış personeliniz olsun. Üçüncü olarak yaşanan kazaların, kaza sonrası yapılan müdahale ve müdahale için kullanılan ekipmanın, yemeğe ve yemek

pişirilen alana bulaşmasını engellemek gerekir. Kirlenen yemek atılır, kirlenen alan dezenfekte edilene kadar kapatılır.

Yaralanan veya rahatsızlanan kişilerin hastaneye sevk edilmesi gerektiğinde, (eğer yer değiştirmelerinde bir sakınca yoksa) yemek alanı içindeki olası kargaşayı kontrol etmek ve yaralı/rahatsız olan kişiye gözlerden uzak bir alan açmakta (gerekliyse bir kanepede uzanarak dinlendirmekte) fayda vardır.

Restoranlarda bulunması gereken ilk yardım dolabında, önemli yaralanmalar veya travmalar için; makas, forseps, gazlı bez pedleri, flaster, turnike, CPR için ağız bariyeri ve ilk yardım kılavuzu olmalıdır. Hafif yaralanmalar için de farklı ebatlarda yara bantları, medikal eldivenler, buz keseleri, antiseptik mendiller, el dezenfektanları ve vücut sıvısı döküntü kiti bulundurulmalıdır. Gözler için göz yıkama solüsyonları ve göz pedleri olmalıdır. Ayrıca günlük ihtiyaçları karşılayacak hafif ağrı kesiciler, antiasit ilaçları, alerji ve soğuk algınlığına karşı ilaçlar da ecza dolabında saklanabilir.

Yanıklar için merhem, yanıklara özel sprey-ler veya yanmalar için özel jel ve bandajlar tavsiye edilse de, yanıkların derecesi ve türüne göre müdahale şekli değişiklik göstermektedir. Ciddi yanıklarda zaman kaybetmeksizin tıbbi yardım istenir, ambulans çağrılır. Birinci derece yanıklarda ise yalnızca dış deri yanmıştır; cilt üzerinde kızarma ve hafif ağrı vardır, yanan bölge tazyiksiz soğuk su ile yıkanır ve haricen yanık kremi veya yanık jeli uygulanır. İkinci derece yanıklarda ise üst deri ve epidermis tabakası yanmıştır. Cilt üzerinde yoğun kızarıklık, lekeler ve kabarcıklar oluşmuştur, şiddetli ağrı ve şişlik vardır. Yanan bölgenin üzerine 10-15 dakika (yanık ağrısı geçene kadar) tazyiksiz soğuk su dökülür. Kesinlikle yanık bölge üzerine buz konulmaz ama yanık jel pansumanı tatbik edilebilir, böylece enfeksiyon riski de azaltılmış olur. (Yanık bölgeye yumurta akı, tereyağı, diş macunu vs. kesinlikle sürülmez, kabarcıklar patlatılmaz. Tüm bu uygulamalar enfeksiyon riskini artıran yanlışlardır.) Üçüncü derece yanıklar en ciddi yanık türüdür. Bu tarz yanıklarda cilt, epidermis tabakası, kaslar ve hatta kemikler yanmaya maruz kalmış olabilir. Eğer yanan bölge kıyafetin, bir takının vs. altında ise ve yaraya/yaralıya zarar vermeden müdahale etmek mümkünse; öncelikle kıyafet, takı vs. çıkarılmalı ve yanık bölgeye tazyiksiz soğuk su tutulmalıdır. Fakat yanan bölge çok büyük ise soğuk su uygulaması da yaralıyı şoka, hipotermiye sokabilir; dikkat edilmeli, bundan kaçınılmalıdır. Solunum durmuşsa acil CPR uygulanır. Yanmış vücut bölgeleri mümkün olduğunca kalp seviyesinden yukarıda tutulur. Yanık pansumanı uygulanır. Ümit ederiz, tüm bunlar hep teorik bilgi olarak kalır.

3. Mutfak

Mutfak tasarımında uzmanlaşmış kişiler arasında "mimardan sadece planı ve işverenden de sadece menüyü" almanın en ideal çalışma yöntemi olduğunu –herhalde şaka yollu– iddia edenler var. Zira mutfak tasarımı, çok farklı parametrelerin etki ettiği, sadece mevzuat ve teknik standartların veya genel kabullerin değil, mutfak personeli ve şefinin kullanım alışkanlıklarının da etkin olması gereken, bu yüzden yoğun ekip mesaisi içeren bir süreçtir. Restoran mutfak projesi hazırlarken, gıda güvenliğini esas alan hijyen ve gıda koruma ile ilgili standartlar gözetilmelidir. Zira ilgili mevzuat mimari tasarım ve mekân düzenine doğrudan etki eder.

Yiyeceklerin güvenli bir şekilde saklandığı, yemeklerin hijyenik şartlarda hazırlandığı ve işleyişin doğru kurgulanıp aktığı ve gerekli alanların tahsisinin yapıldığı bir mutfak; personelin verimli ve güvenli çalışması için asgari ihtiyaçtır.

Mutfak Dolaşımı

Planlamaya başlarken, takribi mutfak alanı belirlemenin belli kriterleri vardır: En kestirme olanı, yemek salonunun toplam alanının %40'ını veya yarısını bu hacim için ayırmaktır. Kimi pratik başka yöntemler de yardımcı olabilir: 50 kişilik yemek salonu olan bir meyhaneye asgari 20 m^2 mutfak alanı ayırıp eklenecek her sandalye için de mutfak alanını yarım metrekare büyütebilirsiniz. Mutfak az stokla, sadece yerel tedarikçilerin sağladığı günlük ürünlerle çalışıp depolama alanlarından tasarruf edebilirse bu oran daha azalabilir.

Mutfak kaç kişilik yemek salonuna servis verecek, ne tarz yemekler hazırlanacak, nasıl bir servis sistemi kullanılacak? Eğer ekipman ve ebatları da belliyse, personelin çalışma ve dolaşım alanlarını da gözeterek ölçekli olarak plana yerleştirebilirsiniz. Ama her şeyden önce, siparişin mutfağa iletilmesinden, yemeğin takdim edilmek üzere mutfaktan çıkışına kadar olan dolaşımı/trafiği ve kirli servislerin toplanıp temizlenmek üzere mutfağa taşınmasını planlamanız gerekir.

Mutfak ve yemek salonu arasında, dolambaçsız ve kestirme bir hat oluşturmak önemlidir. Böylece hazırlanan yemek misafire en çabuk şekilde ulaştırılmış; kirli bulaşıklar da kolayca toplanmış, yoğunluk ve yorgunluğa bağlı kazalar da asgariye indirilmiş olacaktır. Kirli bulaşığın mutfağa girişi ve temiz servisin yemek salonuna çıkışı iki ayrı hat olarak düşünülmeli ve mekânın hijyenini korumak için bunlar birbirleriyle çakışmamalıdır. Bulaşık toplama ve yıkama gürültülü bir iş olduğu için yemek salonunun görüşünden uzak tutulmalıdır.

Mutfak içinde dolaşım alanları hesaplanırken sadece personel trafiği değil cihazların kapaklarının açık hâlleri de unutulmamalıdır. Tek başına çalışan bir personel için 90 ila 105 cm genişliğinde mesafe yeterli iken, iki kişinin geçebileceği genişlik 120 ila 150 cm arasında olmalıdır.

Atıkların toplandığı çöp tezgâhları, çöp arabaları yerleştirilmeli, çöp kovaları da pedallı olmalı ve el temasından kaçınılmalıdır.

Depodan alınan malzemenin yıkanması ve pişirilmeden önce işlenmesi için de gereken alanlar tanımlanmış olmalıdır. İşletmenin kapasitesine göre; bunlar bağımsız hacimler, mutfak içinde yıkanabilir panellerle ayrılmış bölümler veya fonksiyonel olarak tecrit edilmiş alanlar olabilirler.

Bu alanların kolay temizlenebilmeleri için kare oranında planlanması, dar dikdörtgen mekânlardan ve darboğaz geçişlerden kaçınılması önerilir. Bulaşıkhanenin veya bulaşık yıkama tezgâh alanının da asgari 5 m^2 olması gerekir ve bu mahallerde asla yemek hazırlığına dair bir işlem yapılmaz. Bulaşık yıkanan alanlar, yiyeceklerin neden olabileceği hastalıkların, bakteri oluşumunun ve yayılımının önlenmesinde en etkili müdahale sahalarıdır.

Mutfak Zemin ve Duvar Kaplamaları

Mutfak ekipmanının temizlenebilir olması kadar önemli bir diğer husus da, yerleştirildikleri zeminin temizliğe imkân verecek şekilde, ayaklar üstünde, yükseltilmiş/kaldırılmış olmasıdır. Bütün zeminin hijyenini bu şekilde sağlamak mümkündür. Mutfak ekipmanının yaslandığı duvarlarda da açıklıklar olmamalı, ulaşılamayan yüzeylerde kalıntı oluşumunun önüne geçilmelidir. Mutfak ve depolardaki tüm açıklıklarda kemirgen ve böcekler için önleyici tedbirler alınmalıdır.

Mutfak zemini sert, dezenfekte edilebilir, yıkanabilir, kir tutmayacak vasıfta ve karo birleşimleri de derzsiz olmalıdır. Kir birikmesini önlemek için köşeler de yuvarlatılmış olmalıdır. Mutfak çalışanları çok uzun saatler

boyunca ayakta oldukları için sert zemin rahatsız verici olabilir. Yıkanabilir mutfak zemin matları çalışan konforunu arttıran ancak zemin temizliğini bir nebze zorlaştıran yardımcı unsurlardır. Mutfak zemini eğeği sık, sifonlu gidere doğru eğimli döşenmelidir ve zemini yıkamak için hortum tertibatı da unutulmamalıdır.

Duvarlara da en az 2 metre yüksekliğe kadar, sert, dezenfekte edilebilir, kir tutmayacak vasıfta, açık renk karo (veya emaye edilmiş epoksi reçine) kaplama uygulanmalıdır. Elbette duvar köşeleri de yuvarlatılmış olmalıdır.

Depolar

Plan kurgusu içinde verimsiz, kenarda kalmış veya kullanılamayan hacimlerden depo olarak istifade etme eğilimi vardır. Ancak profesyonel bir mutfak tasarımında böyle davranmamak gerekir, zira bu mahaller pişirme eylemini destekleyici hacimlerdir.

Meyhanelerin servis hacimlerinin kurgusu, teknik gerekliliklerle şekillenmiştir. Gıda maddelerinin bir an evvel depolanması gerekir. Depo yönetimi ve düzeni başlı başına bir uzmanlık, dikkat gerektirir. Malzemelerin tedarik tarihi, son kullanma tarihi, miktarı ve tedarikçisi kayıt altına alınmalı, ürünler bu bilgiler ışığında tasnif edilmeli ve yerleştirilmelidir.

İşletmenin ölçeğine göre serin, donmuş ve kuru depolama alanları vardır ve bu alanlar farklı ölçeklerde olabilir. Mallar büyük depolarda saklanıp ihtiyaca göre küçük depolama birimlerine de aktarılabilir. İşgücü maliyetlerinin artışı ve mekân içindeki dolaşımın azaltılması amacıyla eski usul buzdolabı kullanımı tekrar revaç bulmaya başlamıştır. Ama her halükârda bu alanların mal kabule yakın olması, mutfaktan da erişiminin rahat olması önemlidir.

Doğru tedarik zincirini oluşturmuş bir işletmenin deposunda iki haftalık erzak depolaması tavsiye edilir. Ulaşımın daha güç, tedarik zincirinin daha güvensiz olduğu bölgelerde depo alanının daha büyük olması gerekir. Servis hacimlerindeki dolaşımı bozmadığı, herhangi bir yönetmeliğe aykırı durum oluşmadığı takdirde, hacmi verimli şekilde kullanabilmek için depo kapılarını mekânın dışına, koridora doğru açmakta sakınca yoktur. Ayrıca, gelişen ayarlanabilir raf sistemleri ve tamamlayıcı aksesuarlar vs. sayesinde depolar daha verimli kullanılabilmektedir. Rafların duvarlara sabitlenmesi, mekânın doğru aydınlatılması, ürünlere, raflara ulaşabilmek için gerekli mesafenin ayrılması ve yardımcı aksesuarların (merdiven, yük taşıma arabası vs.) temini iş kazalarının önüne geçmek için alınabilecek temel tedbirlerdir.

Kiler ve depoların zemini ve duvarları da temizlenebilir nitelikte olmalıdır. Depolar bodrum katta veya penceresiz bir hacimde de olsalar, saklanacak ürünlerin niteliğini koruyacak (küflenme vs.) havalandırma şartları sağlanmalıdır. Kemirgen ve haşerat için önleyici tedbirler elbette bu mekânlarda da alınmalıdır.

Soğuk depoların da zemini ve duvar yüzeyleri temizlenebilir olmalı ve bu hacimler depolama haricinde kullanılmamalı, gıdalar bu oda içinde ön hazırlık, kesim vs. herhangi bir işleme tabi tutulmamalıdır. Soğuk depolar oda veya buzdolabı formunda olabilir. Pişmiş ürünlerin, et, sebze ve işlenmiş ürünlerin (süt ürünleri vs.) ayrı yerlerde saklanmaları gerekir. Donmuş gıdalar için tek bir dondurucu yeterlidir, ancak alan müsaitse iki dondurucu olması mutfak işleyişi için daha uygundur.

Ekipman

Mutfak tasarlanır ve ekipman seçilirken, mutfakta pişecek yemek türüne göre kurgulan-

ması gerekir. Bu kurgu sadece pişirme eylemini değil, aynı zamanda temizlik ve bakım süreçlerini de içermelidir. Mesela ocak, ızgara vs. gibi pişirme ekipmanının mutfak ortasında bir ada olarak bir araya getirilmesi kabul görmüş bir uygulamadır; böylece davlumbaz daha verimli çalışır; brülör hatları, ekipman kontrolü ve mutfak içindeki iş akışı da daha tanımlı ve kolay olur.

Bütün tezgâh, raf ve ekipmanın temizlenebilir, dezenfekte edilebilir, pürüzsüz, kimyasalların ve gıdaların nüfuz edemeyeceği malzemelerden imal edilmiş olması önemlidir. Özellikle et işlenecek çalışma tezgâhları paslanmaz çelik olmalıdır.

Lavabolar paslanmaz çelik veya seramik olabilir, ancak malzeme her ne olursa olsun, et ve sebzeler ayrı lavabolarda yıkanmalıdır. Kullanım kolaylığı, su tasarrufu ve verimliliği artırmak için manuel musluklar yerine pedallı veya fotoselli musluklar da kullanılabilir. Ayrıca yıkamaya yardımcı kasket ve benzeri ürünler de verimliliği artırır.

Kirli bulaşıkları, bardakları, sofra takımlarını, tencere ve tavaları toplamak ve kazımak, durulamak, yıkamak ve kurutmak mutfak işlerinin en sevimsizi olabilir, ancak buna karşılık sağlık üzerine de doğrudan etkisi vardır. El veya makinelerle olsun, nemli bir ortamda, yüksek sıcaklıkta, su ve kaygan temizleyicilerle devamlı hareketin olduğu bulaşıkhane, zayiatın en fazla yaşandığı yerlerden biridir. Bu işlemi kolaylaştırmak için üç bölmeli lavabo kurgulanmalı, kirli bulaşıklara her bölmede farklı muamele uygulanmalıdır. Bu lavabolardaki bataryalar (sprey) ve su basıncı da bulaşık yıkama faaliyetine uygun seçilmelidir. Bulaşık yıkanan alandaki tezgâh, fabrikalardaki üretim bandı mantığında kurgulanmalı; bir tarafta istiflenen kirli bulaşıklar, diğer uçta temizlenmiş şekilde tekrar istiflenmelidir. İki ucun arasına kullanılan servis takımlarının türü, ebadı ve sayısına göre farklı tipte bulaşık makineleri yerleştirilmelidir. Kirli ve temiz bulaşıkların toplanması ve istiflenmesi için kullanılacak yardımcı kasetler veya kaplar hem süreci hızlandıracak hem de kaza riskini azaltacaktır. Bulaşık makinelerinin kapasitesi ve cinsi doğru tespit edilemeden sipariş verildiğinde bu, işletme maliyetinin fazla olması veya işleyişte yetersiz kalması sebebiyle meyhaneye zarar verir.

4. Mal Kabul

Meyhanede servis edilen ürünün sorumluluğu mal kabul aşamasında başlar. Bu alan sipariş edilecek ürünlerin hacmi, sipariş sıklığı ve depolara olan uzaklığı gözetilerek planlanmalıdır.

Teslim edilen ürünlerin sayıldığı, tartıldığı, kontrol ve iade edildiği bu mekânda; geçici depolama ünitesi, tartı ve tezgâh bulunmalıdır. Bazı ürünlerin depo ve mutfaklara sokulmadan önce temizlenmesi gerekmektedir. Bu sebeple gerekli tesisat ve ekipman da bu mekânda olmalı, zeminde sık elekli bir süzgeç ve atıklar için de çöp kutusu bulunmalıdır. İşletmenin ölçeğine göre ürünleri taşımak için arabalar, konveyör bantlar da kullanılabilir.

5. Atık

Restoranlarda kronikleşen gıda israfı başlı başına bir problem olmakla birlikte, saklama kutuları, ambalajlar, yemek hazırlığı sırasında ayıklanan parçalar, biriken yağlar vs. de restoranların ürettikleri atıklardır.

Dikkatli bir geri dönüşüm planı hazırlamak ve meyhaneyi "sıfır atık" hedefine yöneltmek için farklı hususlara dikkat etmek gerekmektedir.

Bu kararı aldıktan sonra bir hazırlık aşaması vardır. Öncelikle personel içinde sorumlu bir ekip kurulmalıdır. Bu ekip satın alınan ürün envanterini ve atık miktarını, türünü ve alış-

kanlıkları analiz etmeli, en az atık oluşturacak stratejiyi geliştirerek takip etmelidir. Bu nitelikte bir çalışma harcama maliyetlerini azaltacak, israfın da önüne geçecektir.

Hazırlık aşaması ve pişirme kaynaklı atıklar farklı mahiyetlerdedir ve bu atıkların azaltılması için alınacak tedbirler de farklılık arz eder.

Öncelikle kullanılan kaynakların doğru değerlendirilmesi gerekir. Mesela, uygun filtre sistemleriyle musluk suyunu tüketilebilir hâle getirmek ve müşterileri de bu suyu kullanmaya teşvik etmek için bedelsiz ikram etmek ciddi miktarda tasarruf sağlar ve pet şişe kullanımını azaltır. Gıda maddesi istiflemeden, taze ve yeterli gıda miktarını hesaplamak ve kuru gıda maddelerini tercih etmek, mevsim sebze ve meyvelerini kullanmak da önemli bir adımdır ve bu adımı kullanılan meyve sebzelerin artan parçalarını kompost olarak değerlendirmek takip eder. Standart porsiyon ebatları yerine, müşteriye seçenek sunmak (az, normal, çok gibi) ve porsiyon miktarı hakkında müşteriyi bilgilendirmek, artan yemeği paketleyip müşteriye vermek, pratik ve etkili yöntemlerdir.

İkinci olarak, seçilen malzeme ve stratejiyi "çevreci" bir anlayışla ele almak gerekir. İlk aşama servis mekânlarında ihtiyaç duyulan "dönüşüm" noktalarını tespit etmek, dönüşüm kutularını türlerine göre ayırt edip bu noktalara yerleştirmek olabilir. Eğer uygun bir alan bulunabiliyorsa, meyhanedeki organik atıkları kompostlama yöntemiyle geri dönüştürmek çok iyi bir çözümdür. Oluşan kompost, yerel sebze meyve tedarikçiniz tarafından değerlendirilebilir. Ancak et, balık, tavuk gibi hayvansal atığın kokuya sebep olduğunu ve kompost yapımında kullanılmasının sakıncaları olabileceğini de akılda tutmak gerekir. Yerel tedarikçileri tercih etmek nakliye sırasında oluşacak karbon salımını da azaltmak demektir. Ayrıca onları da tek kullanımlık ve çevre dostu olmayan ambalaj kullanmamak yönünde teşvik etmek, çözümler üretmek önemlidir. Ege mutfağına, vejetaryen menülere ağırlık vermek, en az biyoçözünür, doğaya zarar vermeyen organik temizlik malzemeleri kullanmak kadar çevreci bir tavırdır. Mutfağınızda biriken atık yağların depolanıp biyodizel yakıt olarak kullanılması da "sıfır atık" için atılması gereken adımlardan biridir.

"Sıfır atık" uygulaması sadece çevreci, israfı önleyen veya üretim sürecini takip etmeye zorlayan bir kazanım değil, işletme için çok ciddi itibarı olan bir "PR" vesilesidir de!

Ece-Oğuz Yalım

ÇİLİNGİR MİMARİSİ
O bir ritüel

Yemek yenecek bir yerin iç mekânını tasarlıyorsanız; mekân kurgusundan bahsetmek için önce burada sunulacak yemeğe ve o yemek kültürüne odaklanmak gerekir. Sofra adabından tutun, yemeklerin masaya geliş sırası, yenme süresi ve pişirilme şekli o mekâna dair vereceğiniz tüm kararlarda söz sahibi olacaktır. Ancak tasarlanan mekân bir meyhane ise, çilingir sofrasındaki sohbet bu kültürün merkezinde yer alır. Zira masa başında geçen süre, her anın ve duygunun samimiyetle, dostlukla paylaşılarak şekillendiği bir ritüele dönüşecektir. O mekân bizim sırdaşımız olmalıdır.

Her ritüel gibi meyhanenin de usulleri vardır: Sizin dostlarınızla kederlenmeye ya da eğlenmeye vaktiniz olsun, sohbetiniz demini bulsun diye, ana yemek önceliğini birbirinden lezzetli mezelere bırakır. Hiç acele etmez sabırla sırasını bekler. Neden sonra, hazır hissettiğinizde, ana yemeğin [sıcak mezelerin] de vakti gelir, ama o da aceleye getirilmez, yavaş yavaş hakkı verilir. Kısaca meyhane işleyişi ve mutfağının merkezine, ye-git temasının tamamen karşıtı bir kültür yerleşmiştir.

İyi bir dost gibi bize vakit ayırmasını istediğimiz meyhanenin başarısı, "müşteri sirkülasyonu" ile ölçülmez: Misafiri daha uzun süre rahat ettirebilmek için; iç mekânda seçilen aydınlatma türü ve ambiyansa göre ayarlanabilir ışık güçleri, oturum konforu ve şekli ve de doğru bir akustiği de gözetmek gerekiyor. İç mimaride, tüm bunların planlanması ve bir arada mekâna karakter kazandıracak şekilde kurgulanması hem mesleki bilgiyi hem de belli bir deneyimi lüzumlu kılıyor.

"Samimiyet" meyhane mekânında anahtar kelimedir. Çünkü özünde mahalle aralarında kendini kabul ettirmiş ve mahallelinin benimsediği değişmez karakterlerin bulunduğu bu mekânlar, modern hayatın içinde birbirini tanımayan çoklu bir kalabalığa hitap edecek şekilde düzenlenirken bu samimiyetinden ödün vermemelidir. Öyle ki, meyhaneye gidenler tanımadıkları kişilerle bile yakın teması; sırt sırta, hatta omuz omuza oturmayı (biraz da baştan ve hatta gönüllü) kabul eder. "Dingin", "durağan", "sessiz" gibi kavramlar meyhane dili ile bağdaşmayacağı

için malzeme, renk ve dokular bile "samimiyet" kavramından feyz alabilir, görsel zenginliğin altını çizecek formatta seçilebilirler. Elbette bu mekânlarda tevazuya da samimiyetin yanında itibarlı bir yer verilmelidir.

Her proje başlangıcında olduğu gibi, önce bu mekâna giden insan profilini incelemek gerekiyor. Hangi alım gücüne sahip olursa olsun, meyhane aslında ortak paylaşım alanıdır. Meyhaneye gidenler ise evvela nitelikli meze bekler. Aslında iç mekân tasarımı her ne olursa olsun, lezzet hep öncelikli olacaktır! Bunu kabul etmek lazım. Meyhanede de tabii ki menümüzün yıldızı rakıdır. Rakının son zamanlarda çok çeşitlenmesi ve pek çok farklı tatlar sunmasıyla bu müesseseler, alışılmış maskülen müşteri profili yerine kadınlara da hitap eden mekânlar haline gelmiştir. Geçmişte ziyadesiyle erkek odaklı, "salaş" bir dile sahip meyhane anlayışı zaman içinde hissedilir bir değişim geçirmiştir. Bu değişim, meyhane atmosferinin orijinal yapısını koruyan ama dengeli bir karışıma da imkân veren bir dilde tasarlanması ihtiyacını doğurmuştur.

Ankara, Küpeli Meyhane'nin iç mimari tasarımından bir görünüş

Meyhane tasarımı, girişin samimi dili ile başlar; hemen koyu sohbetlerin müzikle karışan coşkusu içine alır sizi. Öyle kenarda sakin bir köşede yer beklemek, vakit geçirmek falan yoktur. Girer girmez, mekâna şöyle bir göz gezdirdiğinizde, karşınızdaki resim her şeyi içermeli; mutfağın yeri, taptaze hazırlanan günlük mezeler için gereken hummalı çalışma, koşuşturan garsonlar; çatal, bıçak, kaşık sesleri; bardak çınlamaları, meyhane yemek kültüründen gelen kaotik masa üstleri ve tabii ki renkli mezelerin teşhir edildiği soğuk dolaplar... Bunların neredeyse hepsi aynı karede hissedilmelidir. Mutfak mekânındaki çalışmaların yemek salonuna yapılacak şeffaf açıklıklarla gösterilmesi tercih edilen bir durum ise, hijyen ve görüntü kirliliği iyi yönetilmeli, müşteriye iştah açıcı bir manzara sunulmalıdır.

Meyhanede rakı yanında pek çok farklı tadı bulabilirsiniz; ama açıkçası, menülere deniz ürünleri yelpazesi baskın bir şekilde hâkimdir. Çoğu meyhanede deniz temasını, renkleri, dokuları ve aksesuarlarını görmemiz de tesadüfi değildir. Ancak "yeni nesil" tabir ettiğimiz işletmelerde bu eğilimin biraz daha zayıfladığını ya da dengelendiğini görüyoruz. Artık yemek kültürünün farklı başlangıç tabakları, ara sıcaklar, ana yemekler de deniz ürünleriyle dengeli bir şekilde sunulmaktadır. Sanki bu da, özellikle şehir dokusu içinde yer alan meyhane tasarımlarında ön plana çıkıyor. Özgün yemek kültürümüze referans olabilecek pek çok tabağı barındırması, aslında meyhaneleri, yeri geldiğinde başka kültürlerden misafirlerimizi götürmek isteyeceğimiz özellikli mekânlar hâline getiriyor.

İç mimaride her seçimin amaçlanan ve teknik sonuçları olur. Mesela zeminde, hijyen ve dayanıklılık açısından, temizliğe müsait sert malzemeler kullanmak gerekir. Ancak bu nitelikteki ürünler de ortamdaki seslerin çınlamasına yol açacaktır ve zaten gürültü potansiyeli yüksek olan meyhaneyi dayanılmaz hâle bile getirebilir. Yani zeminde önerilen sert yüzeye sahip malzemelerin ses emici malzemelerle dengelenmesi, daha doğrusu akustik planlamanın daha zemin döşeme malzemesinin seçimi safhasında göz önüne alınması çok önemlidir. Özetle, malzeme seçimleri yaparken, malzemenin doğası, çevresel faktörlerden nasıl etkilendikleri ve çevreye nasıl tesir ettikleri hep hesap edilmelidir.

Benzer bir denge, yapısal sistem önerileri ve serbest, hareketli unsurlar arasında da sağlanmalıdır. Örneğin oturma düzeninde önerilecek çeşitlilik, mekânı özelleştirecek farklı oturma tipleri (sabit oturma elemanları, localar, hareketli masa ve sandalyeler) sohbetle kol kola giden yemek deneyimine zenginlik katacaktır. Bu tip bir dağılım oranını yakalarken en çok dikkat edilmesi gereken şey, misafirlere hareket imkânı tanımaktır. Meyhane gibi mekânlarda üç kişi gelen bir misafir grubu birkaç saat sonra iki katına çıkabilir. Bu sebeple masaların birleştirilebilir, sandalyelerin ise ergonomik, sırt kısmını mümkün olduğunca kavrayan, destekleyen ve hareketli olanları tercih edilmelidir. Yani sohbeti zengin, hareketli ve herkesin keyif aldığı bir çilingir sofrası gibi dinamik bir yerleşim planı hazırlanmalıdır!

Meyhanelere has düşünülmesi gereken bir diğer husus da birçok meyhanenin karakteristik unsuru hâline gelmiş olan müzisyenlerdir! Mevzubahis ise akustik tedbirlerden ziyade; masaların arasında dolaşan müzisyenler ve masada demlenen müşterilere has, kimsenin rahatsız olmayacağı özel bir dolaşım şeması tasarlayabilmektir. Meyhanenin servis trafiğine asgari yükü bindirecek olan senaryoyu çözmek, mesafeleri ayarlamak bu tarz mekânları ayrıcalıklı hâle getirecektir!

Dolayısıyla ister mekân sirkülasyonu, mutfağın konumu, mezelerin takdimi ve ister masa düzeni, sayısı ve sıklığı olsun; hep bahsi geçen bu bütünsel deneyimin tasarıma yansıması gerekmektedir. "Sirkülasyon" demişken küçük bir not daha düşelim: Mekânımız, çok gerekli bir durum olmadığı sürece, "hemzemin" tarif ettiğimiz basamaksız bir plana sahip olmalıdır. Yani mekân içinde misafirlerin dengesini bozma ihtimali olan küçük yükseltilerden, eşiklerden, seviye farkların-

dan kaçınmak gerekir.

Meyhanede, müşteri kullanımına açık en önemli ikinci mekân olan tuvaletlerin mümkün olduğunca geniş ve ferah bir şekilde planlanması, seçilen renk ve kullanılan malzemelerin de açık renklerde olması, sık sık ziyaret ettiğimiz bu mekânı daha da özelleştirir. İyi işleyen tuvaletin temizliği de daha kolaydır. Müşteri nazarında ise temiz bir tuvalet, işini hakkıyla yapan bir müessese demektir!

Meyhanelerin sundukları lezzet ve mekânın aurası birbirini yakaladı mı, o sofralar vazgeçilmez, özlenen buluşmalar hâline dönüşür; her bir meyhane bir marka hâline gelir. Bir meyhane için, "Bu şehre geldiğinde muhakkak oraya gitmelisin," denildiği takdirde, bütünsel bir başarı da yakalanmış demektir. Yani meyhane, önünden geçerken fark edilen değil, nerede olursa olsun gidilip bulunması gereken bir mekân olmalı ve sonrasında da akılda kalmalıdır. İç mimari olarak mekâna yapacağınız her dokunuş, duygusal yoğunluğu fazla olan bu ritüeli destekleyecek, zenginleştirecek şekilde olmalıdır.

Mimari kurguda da içe dönük değil dışa dönük bir tavır, meyhane kültürü ile daha uyumlu bir bakış açısıdır. Dışarıdan bakınca insanların içeride dolu dolu eğlendiğini görebilmek, yeni gelen bir misafir için son derece caziptir. Cephenin davetkâr, olabildiğince şeffaf olması, yazın güzel havalarda komple açılabilen kapılarla, yeşilin bonkörce kullanıldığı bir dış bahçe ile bütünsel çalışabilmesi, neredeyse başlı başına bir keyif operasyonu olan rakı-balık-temiz hava üçlüsüne de izin verir. Yani ay ışığı ile yıkanan "yıldızların altı" formatı her zaman bu hikâyede rağbet görecektir.

Haydi şerefe!

Latife Hanım Meyhane, Beyoğlu, İstanbul.
Fotoğraf: Mekanın arşivinden

IV

TASARIM VE ATMOSFER KARARLARI

Meyhanenin müşteri üzerindeki etkisi, yani karakteri, tasarım ve atmosfer kararlarının konusudur. Çalışanların müşteriyle ilişkisi, pişirilen yemek türü gibi unsurlarla birlikte düşünülmesi gereken fiziksel çevre; iç mimari detayları, malzemeler, renkler vs. hepsi meyhanenin karakterinin yapıtaşlarıdır ve neticede o mekânı rakiplerinden ayrıştırır.

Günümüzde tasarım, sadece sağladığı estetik ve konfor şartlarıyla değerlendirilmemektedir. İyi tasarım kriterleri içinde enerji verimliliği, doğal kaynakların kullanılmasında özen, yerel üretici veya malzemelerin tercih edilmesi, kullanıcıların geri bildirimde bulunabilecekleri imkânların yaratılması veya engelli bireylerin ihtiyaçlarının karşılanması gibi unsurlar da yer alır.

Meyhane misafirlerine rahatça sohbet edebilecek, personeline de huzur içinde çalışabilecek ortamı sağlamalıdır. Tasarım bu şartları planlarken mekânlar arasında da çeşitlilik sunar. Zira güven hissi ile birlikte bir uyaran ihtiyacı da insanların aradığı temel hususlardandır. Çevresel psikoloji, sınırların bize güven hissi sağladığını ama o sınırlar içinde de farklı, ilgi çekici deneyimler yaşamak istediğimizi söylüyor. Mesela, boş ve büyük bir yemek salonunun ortasındaki masaya oturmaktansa, mekânı daha geniş algılayabileceğimiz ve sırtımızın da duvara dönük olabileceği bir masayı tercih etmek eğilimindeyiz. Mekânda bu iki unsurun dengeli şekilde dağılması, yerleşim planlamasının önemli bir eşiğidir.

Tasarım süreci bir ekip çalışmasıdır. Kimi farklı sorumluluklar aynı kişi tarafından üstlenilebilir ancak, bir kişinin tüm uzmanlık alanlarında yetkin olduğunu varsaymak da doğru değildir. Tasarım ve uygulama bütçeleri projenin ölçeğine ve ihtiyaçlarına, ekibin nüfusuna, tecrübesine ve vereceği hizmetin tanımına göre değişkendir. Mimar veya iç mimar koordinasyonunda çalışan ekipte mekanik ve elektrik mühendisleri de yer alacaktır. Mutfak tasarımı bu konunun uzmanları tarafından yapılmalıdır. Aydınlatma, akustik ve yangın danışmanlarının yanı sıra grafik tasarım hizmetine de bütçede pay ayrılabilir. Kimi ekipman tedarikçileri sattıkları ürün karşılığında tasarım, proje ve mühendislik hizmeti sağlar, ancak bu tarz durumlarda verilen hizmet veya ürünün niteliğine azami dikkat etmek lazımdır.

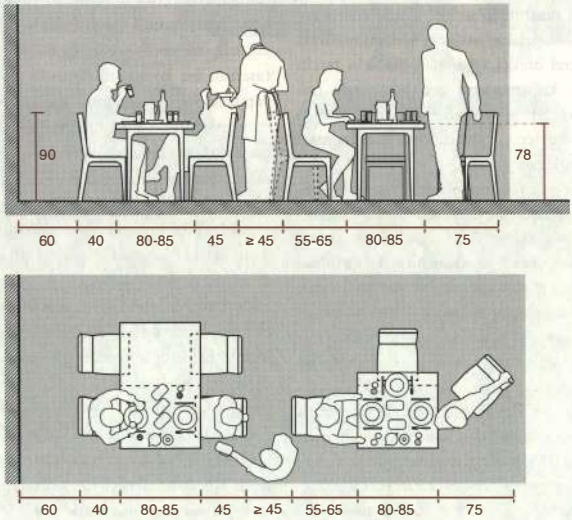
Meyhanenin mutfak türüne ve kurumsal tarzına dair bir fikir oluşturulduktan sonra, mimar / iç mimar bu fikrin mekânsallaşabilmesi için öneriler sunar. Sözleşme kapsamına göre bu hizmet; maket, üç boyutlu canlandırma, malzeme panosu, renk kartelası, mobilya seçimleri ve hatta kurumsal kimlik çalışmasını da içerebilir. Doğru sözleşme nitelikli bir sonuç elde etmenin amentüsüdür!

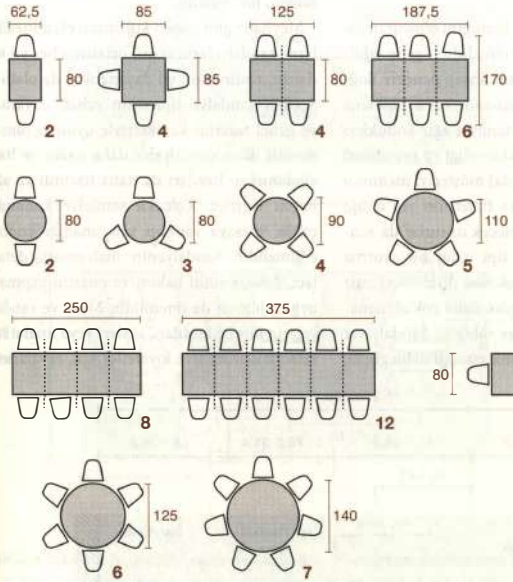
A. MASA-SANDALYE

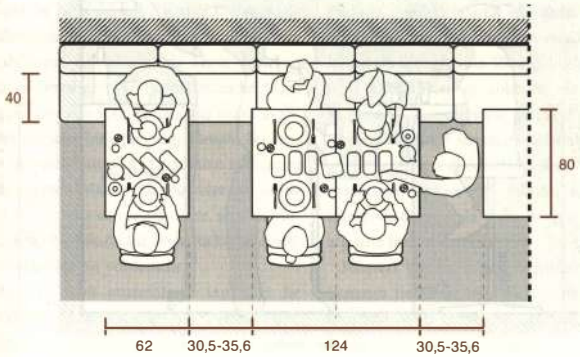
Çilingir sofrasında geçen sürenin uzaması, sadece akşamcıların değil işletmenin de başarısı addedilebilir. İşletmenin sorumluluğundaki önemli bir pay oturma düzeniyle ilgilidir. Konukların ve çalışanların konforunu sağlayacak, servise imkân veren mesafelerin hesaplanmış olması, oturma düzeninin teknik yönüdür. Seçilen mobilyaların mekânla uyumu, malzemesi, renkleri, tasarımı da estetik yönünü teşkil eder; bu mobilyaların temizliği ve bakımı da işletme tarafıdır.

İşletmenin bu üç faktörü dengede tutması esastır. Bir mekâna en çok sandalyeyi sığdırmak, en yüksek ciroyu tutturmanın doğru yolu değildir. Ancak çok seyrek serpilmiş oturma birimleriyle tefriş edilmiş meyhane de ferah ve rahat olmaktan ziyade boş ve tekinsiz bir intiba yaratabilir. Mesele, meyhanenin kimliğine en uyumlu şekilde müşteriyi rahat ettirirken, ticari başarıyı yakalamaktır.

İnsanların mekân içinde, pencere önünde, sakin bir köşede veya kalabalık ve bir arada oturmak gibi tercihleri vardır. Sedirde yan yana veya sandalyede oturma tercihi de kişiden kişiye değişebilir. Meyhane fonksiyonuna en uygun oturma tipi sedir ve sandalye kurgusudur. Tabure uzun süreli oturmalara uygun değildir. Locaların da oturma kapasitesi sabittir. Bar taburesi meyhanenin uzun süreli sohbetine imkân vermese de, yeni dönemde "ayaküstü" bir tek atmaya imkân veren ve meze servisinin de yapıldığı barlar meyhane tasarımlarında yer almaya başlamıştır. En nihayetinde, iyi bir oturma düzeni, meyhanenin farklı bölgelerinde, farklı oturma seçenekleri sunmalı ve bu seçenekler de esnek olmalıdır. Eğer tasarım kararlarınız güçlü ise loca tipi



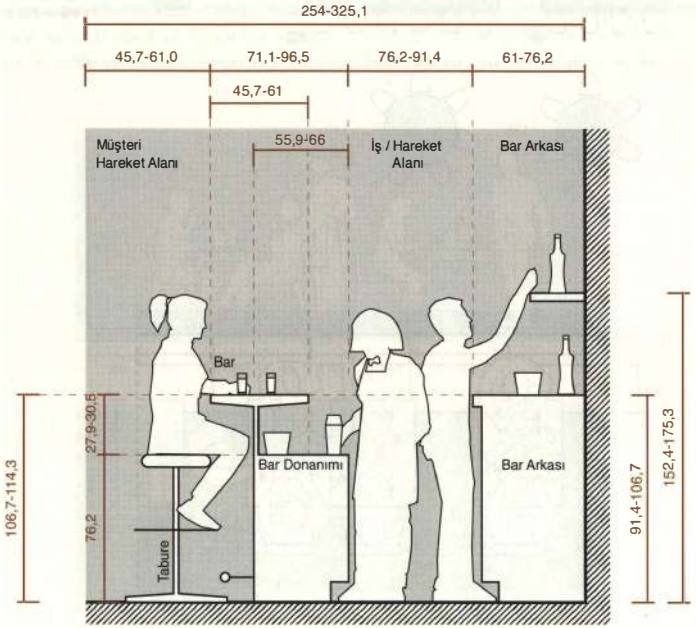

62,5
85
125
187,5
80
85
80
170
2
4
4
6
80
80
90
110
2
3
4
5
250
375
80
5 kişi = 165
9 kişi = 290
7 kişi = 215
11 kişi = 352.5
8
12
125
140
6
7


40
80
62
30,5-35,6
124
30,5-35,6

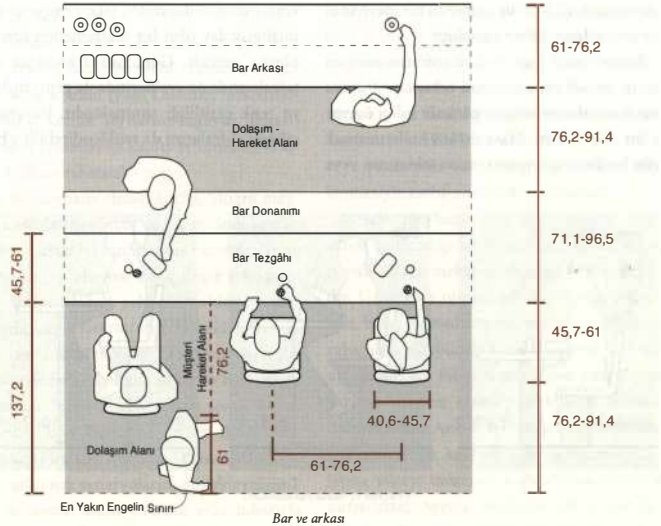
oturmalar ve hatta tabureler bile meyhane içinde yer bulabilir.

Mobilyalar meyhane kimliğini oluşturan diğer unsurlarla uyumlu olmalıdır. Ege'de sahilde, küçük ve mavi, beyaz ahşap pencere doğramaları olan bir meyhanenin, koyu renk ama parlak bronz metal aksamıyla ağır koltukları ve masaları (her ne kadar rahat ve mesafeleri doğru ayarlanmış olsa da) müşteriyi memnun edemez. Çeşitli oturma tiplerinin yer aldığı mekânlarda dekore edilecek unsurlar da zenginleşir. Mesela sedir tipi uzun bir oturma biriminin döşemesi, noktasal diyebileceğimiz sandalye döşemesine göre daha çok algılanacak, daha büyük yüzeye sahiptir. Sandalyeler ise formları gereği plastik estetiği daha güçlü, daha karakteristik mobilyalardır ve mekânın önemli bir öğesidir.

Meyhane gibi yoğun kullanımı olan mekânlarda sandalyelerin ömrü ortalama beş yıl kadardır, nadiren on yıl dayananları da olabilir. Seçilen sandalye tiplerinin rahat, dayanıklı ve genel tasarım karakteriyle uyumlu olması gerekir. Bazı sandalyeler daha narin ve hafif algılanırken bazıları da daha hacimli ve ağır intiba verirler. Kolçaklı sandalye kullanılacaksa, masaya yanaşıp yanaşmadığı kontrol edilmelidir. Sandalyenin malzemesi, detayları, döşemesinin bakım ve onarım yapmaya uygun olması da önemlidir. Masa ve sandalyelerin kimi çıkıntıları, süsleri veya imalat hataları kullanıcıların kıyafetlerinin, eşyalarının



Bar / Kesit



Bar ve arkası

bunlara takılmasına, çizilmesine yol açabilir mi? Veya sandalye sırtına çanta asılabiliyor mu? Bu hususlar dikkate alınmalıdır. Gerek sandalye ve gerekse masaların yapısal olarak sağlamlıkları da kontrol edilmelidir. Ayrıca masa ve sandalyelerin temizlik esnasında hırpalanmadan, kolayca istiflenmesi, bir yere taşınabilmesi, itilebilmesi de karar verirken dikkat edilmesi gereken hususlardandır. Masa tablasından daha içeride çatılmış masa ayakları ise masalar birleştirildiği zaman, iki masanın birleşim hattında oturanların ayaklarını rahatsız etmez. Masa ve sandalyeleri bir arada seçmek ve sipariş vermeden önce, seçilen mobilyalardan bir takımı bir iki hafta kadar denemek de akıllıca bir yöntemdir.

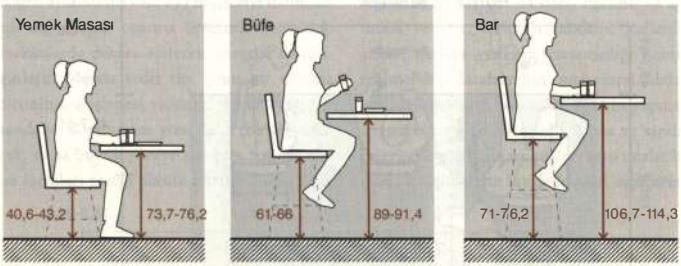
Sedir tipi sabit oturmaların temizliği ise daha zordur. Ancak süreklilikleri ve hacimleriyle mekân karakterine etkileri çok fazladır. Sedir tipi oturmaların önündeki masalar, eğer yuvarlak değil ise, birleştirilerek büyük sofralar kurulmasına da imkân sağlar.

Yemek salonunda aynı tip masa ile tefriş yapmak tekdüze bir hava yaratabilir. Yuvarlak masada yenilen yemek süresinin daha uzun olduğu bilinse de bu form meyhanelerde çok kullanışlı olmayabilir. Zira çilingir sofrasının üstü kalabalıktır ve sohbette de kadeh tokuşturacak kol mesafesi gereklidir. Dar çaplı yuvarlak çilingir masaları kalabalık olmayan sohbetlerde tercih edilebilir. Kare ve yuvarlak masaların beraber kullanılması, tefriş çeşitliliğine ve dolayısıyla daha zengin bir mekân algısına imkân verecektir.

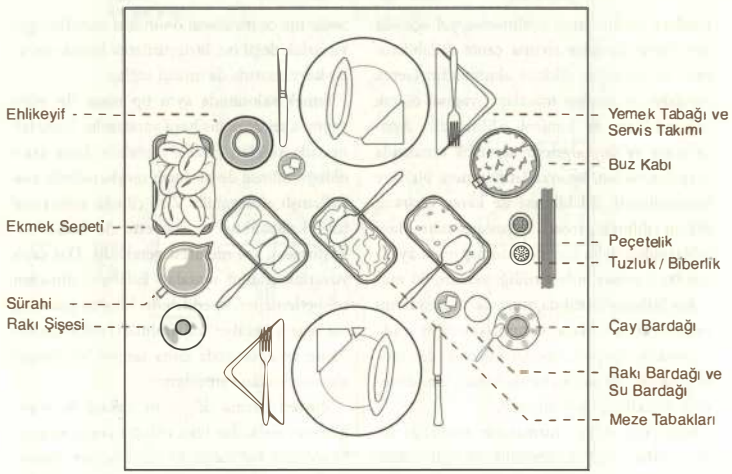
Müşteri başına düşen metrekare ile meyhanenin ne kadar lüks olduğu doğru orantılıdır: Lüks bir meyhane için müşteri başına 1,4 ila 1,7 m^2 alan ayrılmalıdır. Orta karar bir

mekânda bu 1,1 m² ve mütevazı bir meyhanede ise yaklaşık 0,9 m² olmalıdır.

Beyaz, temiz masa örtüsü sofranın zenginliğini, mezelerin renklerini ortaya çıkaran ve meyhanenin temizliğini görünür kılan önemli bir aksesuardır. Masa örtüsü kullanmamak gibi bir karar aldıysanız, masa tablasının veya kaplamasının dayanıklı, leke tutmayan ve temizliği kolay olan bir malzemeden üretilmiş olması gerekir. Günümüz teknolojisi masa tablalarında da ayaklarında da geniş malzeme ve renk çeşitliliği sunmaktadır, bu çeşitlilik çilingir sofralarını da renklendirebilir elbette.



Oturma ve masa yükseklikleri



B. AYDINLATMA

Aydınlatma, mekân tasarımına en çok etki eden çevresel faktörlerden biri olmakla birlikte, mekâna uyumu (yani kullanıcı fark etmediği hâlde konfor şartlarını sağlıyor olması) başarısını gösterirken yanlış aydınlatma tasarımı da illaki rahatsızlık verir.

Tek tip meyhane olmadığı gibi, "doğru meyhane aydınlatması" için de tek tip standarttan bahsedemeyiz. İyi tasarlanmış bir aydınlatma sistemi ise –şüphe yok ki– çilingir sofrasının cazibesini artıracak, sohbeti renklendirecektir. Aydınlatma tasarımının iki farklı senaryoyu içermesi ideal olandır: İlki çilingir sofrasını desteklemelidir, ikinci senaryo ise işletme açılmadan önce ve kapandıktan sonra, hazırlık, temizlik ve bakım yapılırken ihtiyaç duyulan konforu sağlamalıdır. (Dimmer kullanmak, farklı ışık senaryolarını destekleyebilir.)

Önce şunun altını çizelim; esas itibarıyla gördüğümüz ışık değil nesnelerdeki yansımadır. Yani aydınlatmada genellikle çevre koşulları büyük önem arz eder. Örnek vermek gerekirse, gündüz vakti fener tuttuğumuz kumaşa, aynı feneri gece vakti veya karanlıkta doğrultursak algılayacağımız parlaklık, renk, gölge, şeffaflık gibi özellikler farklılık gösterecektir. Özetle, çilingir sofrası için seçilen aydınlatma çeşidi ve şiddeti, seçilen armatürün cinsi ve büyüklüğü kadar ambiyansın kendisi de etkilidir. Nasıl bir dokuda, hangi renk kumaş kullanılıyor? Duvarın rengi veya ahşapların cinsi ne? Tavanlar alçak, pencereler büyük mü? Yüzeyler parlak mı mat mı, kavisli mi köşeli mi? Bu gibi faktörlerin hepsi aydınlatma tasarımında ele alınmalıdır.

Tasarım kararları sadece armatürlerin yerleşimi veya nasıl görünecekleriyle de sınırlı değildir: Işık yoğunluğu, yönü, rengi, seviyesi, oluşturulan gölgeler vs. hepsi etkilidir. Daha önce belirttiğimiz gibi, ışığın yüzeylerle ve renklerle oluşturacağı ambiyansı öngörmek, bu kararların işlevsel ve dekoratif olanlarını ayrıştırmak, mekân tasarımının etkileyici unsurlarındandır. Işık sayesinde (ki "saye" de Farsça gölge demektir!) yüzeylerde yaratılan kontrastla mekânların ayrışması, bazı nesne veya yüzeylerin vurgulanıp diğerlerinin gizlenmesiyle ambiyans oluşturulmaktadır.

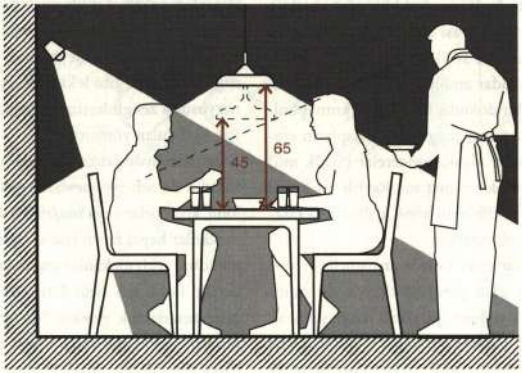
Mesela meyhane gibi müşterilerin uzun süreli ağırlandığı bir yemek salonunda ışığın parlak olması mekânın amacına uygun değildir. Uzun süre oturulacak bir çilingir sofrası için hafif, masadakilerin birbirinin yüzünü rahatlıkla görebildiği bir aydınlatma seviyesi uygundur. Bu ihtiyacı, her masa yüzeyi için ayrı aydınlatma elemanı sarkıtarak çözmek mümkündür. Ancak bu durumda, tavandan çok sayıda ışık kaynağı sarktığı hâlde aydınlatma yüzeyi tavandan kopuk/alçak seviyede oluşacaktır. Ayrıca, meyhane gibi masa düzeninin dinamik olduğu bir yapıda, aydınlatma düzeninin tek tip ve esneklikten uzak olmasından da kaçınmak gerekir. Aydınlatma tasarımı, sadece tavan armatürleri veya dekorasyon için duvar aplik çeşitleriyle sınırlı değildir elbette. Mekân içinde kimi obje veya yüzeyleri noktasal ışıkla vurgulamak, gölgeleri kullanarak bazı dokuları ortaya çıkarmak, ışık kaynaklarını gizleyip bazı yüzeylerden ışığı yansıtmak gibi teknikler, aydınlatma senaryosunu zenginleştirmek ve çeşitlendirmek için kullanılan yöntemlerdir.

Özünde aydınlatma fonksiyonel bir işlevi haizdir. Bu sebeple meyhane girişi, yemek salonu, koridorlar veya mezelerin teşhir edildiği mekânlar hepsi farklı ışık seviyeleriyle çözülmelidir. Farklı mekânlar arasındaki geçişi sağlamak, farklı ışık değerleri arasında ara bölgeler tasarlamak gerekir. Işık yoğunluğunun misafirlerin hem birbirini hem de sofrayı rahatça görebileceği düzeyde olması da esastır.

Gün ışığını mekâna kontrollü bir şekilde almanın da çeşitli faydaları vardır: En bariz olanı, harcama bütçesinde %10'un üzerinde bir payı olan aydınlatma masraflarını kısmaktır. Ayrıca gün ışığıyla aydınlatılmış mekânlar daha ferah algılanır. Ancak doğal ışığın tasarıma uyumu, istenilen konforu sağlayıp sağlamadığı da dikkatle değerlendirilmelidir. Öncelikle, bahsedilen "ferahlık" ve "aydınlık" meyhanenizde yaratmak istediğiniz ambiyansa uygun mu? Ayrıca hepimiz tecrübe etmişizdir ki, doğrudan göze gelen güneş ışığının sebep olduğu parlama, görme konforunun en büyük düşmanıdır! Yanlış kurgulanmış dış mekân aydınlatmaları, ışıklı reklam panoları da doğrudan göze giren gün ışığı kadar rahatsız edici olabilir. Pencerede kullanılan camların yapısı, panjur, tente, perde ve benzeri ışık kırıcılar ile bu sorunların önüne geçmek mümkündür.

Aydınlatma genellikle iki şekilde kurgulanır; ışığın doğrudan yüzeye vurdurularak istenen sathın aydınlatılması veya dolaylı olarak ara bir yüzeyden yansıtılan ışığın istenen alanı aydınlatması. Doğrudan aydınlatılan yüzeyler daha parlak algılanırken gölgeler de daha keskin şekilde ortaya çıkar. Dolaylı aydınlatmada ise gölgeler daha siliktir ve aydınlatılmak istenen yüzeyde daha yumuşak bir yansıma vardır ve genellikle ışık kaynağı gizlenmiştir. Teşhir edilen mezeler, vurgulanmak istenen yüzeyler için doğrudan aydınlatma tercih edilebilir. Uzun sohbetlerin amaçlandığı çilingir sofrasında ise dolaylı aydınlatma uygun olacaktır. Malum aydınlatma daima çevresiyle etkileşim hâllindedir; yani küçük puntolarla yazılmış ve harflerin renginin arka plan rengiyle kontrastının az olduğu bir menüyü okumak da "dolaylı aydınlatma" ile tasarlanmış bir sofrada zor olabilir!

Meyhane mutfağının aydınlatması ise daha teknik bir konudur. Mutfağınız ana yemek salonundan görülüyorsa bile, ana yemek salonu için verdiğiniz aydınlatma kararları ve değerleri, mutfağınız için geçerli değildir. Her şeyden önce mutfaktaki ışık seviyesi güvenli çalışma ortamı, hijyen ve nitelikli üretim için elzemdir. Daha yoğun ışık gerektiren bu



Şahika Meyhane, Beyoğlu, İstanbul. Fotoğraf: Mekanın arşivinden

mekândaki ışık şiddetinin gereğinden fazla olduğu takdirde çalışanların gözlerinde yorgunluğa sebep olacağını da unutmamak lazımdır. Mekânın büyüklüğü, tavan yüksekliği, kullanılan mutfak ekipmanı, sarf malzemesi ve hazırlanan ürünlerin tezgâhtaki görünürlüğü ve mutfak duvarlarının rengi, aydınlatma kararlarına etki edecek verilerdir.

Mutfak ve servis hacimlerinde aydınlatmalar, genellikle asma tavan modülleri içinde veya daha dayanıklı endüstriyel aydınlatmalarla planlanır. Bu armatürlerde kırılmaz cam veya darbelerin cama ulaşmasını engelleyecek ızgara gibi tedbirler vardır. (Armatürün kırılması hem tehlike arz edecek hem de yemek pişirme sahasını kirletecektir.) Mutfak aydınlatmaları, personelin çalışma düzeni, tezgâh yönü düşünülerek yerleştirilmeli; parlama, yansıma (özellikle paslanmaz çelik mutfak ekipmanı ve tezgâhları dikkate alınmalı) asgariye indirilmeye çalışılmalıdır. Mutfakta kullanılan aydınlatma armatürleri, ortamdaki yağ, buhar ve ısıya maruz kalacağı için dayanıklı ve kolay temizlenebilir ürünler arasından seçilmelidir. Ayrıca, davlumbaz ağızları, bulaşık alanları için buhara dayanıklı özel armatürler kullanılmalıdır. Aydınlatma sistemi kurulurken ve sonrasında bakımları, yenilemeleri yapılırken de armatürlerin uyumlu olması çok önemlidir. Farklı nitelikte lambaların kullanılması, tesisattaki hatalar, farklı ışık tonlarının, şiddetinin meydana gelmesine, daha da önemlisi çalışanları çok rahatsız edecek titreşimlere sebep olabilir.

Mezelerin hazırlanışı veya yemeklerin takdim edilmeden önce tabaklardaki tanzimi ve kontrolü için de daha parlak ışığa ihtiyaç duyulur. Nitekim teşhir edilen mezelerin, balıkların vs. sergilendiği vitrinlerin aydınlatma değerleri de farklıdır.

Aydınlatma kararlarının etkili, verimli ve uzun vadeli olması için ideal olan, bütçe içinde uzman aydınlatma tasarımcısına da yer verilmesidir. Ancak bütçede böyle bir pay ayrılamıyorsa da iç mimarın bu konuda çok tecrübeli olması şarttır.

Asmalı Cavit Meyhane, Beyoğlu, İstanbul.
Fotoğraf: Sabah Yıldırım

Özlem Yalım*

MEYHANEDE AYDINLATMA

Hikâye odaklı tasarım

Doğru ve uygun aydınlatma her mekânın öncelikli ihtiyacı. Kuşkusuz yeme-içme mekânları, fonksiyonları ve sundukları ile aydınlatma adına daha da önemsenmesi gereken yerler. Nevi şahsına münhasır meyhaneleri kendi mekânsal ve duygusal özellikleri ile ayrıca değerlendirmeli.

IV. Murad meyhaneleri sıkı bir yasakla kapattırıncaya kadar, sadece İstanbul'da sayıları bine yaklaşan çok sayıda meyhane bulunuyormuş. Bu, işletmeciden işletmeciye devredilen, yani kayıtlı olan gediklilerin sayısı! Bunun dışında esnaf dükkânlarının arkalarında, kepenkler kapandıktan sonra kaçak olarak açılan koltuklar ve gezgin, ayaklı meyhaneler de hizmetteymiş.

Son yıllarda yeni nesil meyhaneler açılıncaya kadar çoğumuzun belleğinde –ağırlıklı olarak– koyu renk ahşap mobilyalarla donatılmış, fazla planlanmamış, çoğunlukla geleneksel avize ve apliklerle aydınlatılmış, karanlık denebilecek kadar loş bir yerdir meyhane. Yeni nesil meyhaneler ise tam zıt kutupta, oldukça aydınlık, ferah, beyaz ağırlıklı ve/veya renkli mekânlar olarak çıkıyorlar karşımıza. Fakat maalesef, pek çok yeme-içme mekânında olduğu gibi bu yeni nesil meyhanelerde de aydınlatma, sadece dekoratif bir öğe olarak düşünülüyor, belki de hiç düşünülmeden uygulanıyor.

*Endüstri Ürünleri Tasarımcısı, ODTÜ '95, TEPTA Aydınlatma, Stratejik Marka Direktörü

Oysa ışığın insan biyolojisi üzerindeki etkisi, 2017 yılında Nobel Ödülü kazanan çalışmayla bilimsel olarak tescillendi. Jeffrey C. Hall, Michael Rosbash ve Michael W. Young tarafından hazırlanan "sirkadyen ritim" hakkındaki çalışma, ışığın hormonlar üzerindeki doğrudan etkilerini gösteriyor.

Mutluluğumuz, yorgunluğumuz, enerjik veya melankolik hissetmemiz doğrudan atmosferdeki veya içinde bulunduğumuz mekândaki ışığın şiddetine, rengine ve özelliklerine bağlı. Evren makinesi aslında sadece gece-gündüz ekseninde değil; her bakımdan ışık kalitesine göre de çalışıyor.

Gün ışığının bedenlerimiz ve mekânlarımız üzerindeki önemi tartışmasız; diğer yandan yapay ışığın da yaşamlarımızdaki önemi, bu bilgi doğrultusunda ortaya çıkıyor. İnsan, en sağlıklı ve evren ile uyumlu yaşam formuna ancak sirkadyen ritmine göre yaşarsa kavuşabiliyor. Aynı şekilde sadece ışıkla insanların duygularını yönlendirmek mümkün. İşte burada devreye aydınlatma tasarımı giriyor.

Işık hakkında birkaç temel bilgi

Bedenin sirkadyen ritmini düzenleyen, aslında uyku hormonu olarak da bildiğimiz melatonin. Bu hormon salınımını başlatan ve durduran, gözler aracılığıyla algılanan ışık şiddetidir; Kelvin derecesi ile ölçülür. Gün doğumuyla birlikte sarı tonlardan hızla mavi ışık huzmelerine doğru geçen ışık düzeyi, uyanmamızı ve enerjiyle yüklenmemizi sağlar. Mavi ışınlar alarm ışınlarıdır. Ekranlar, floresan ampuller ve bazı LED armatürler, yani çoğunlukla soğuk bir beyaz ışık olarak algıladığımız ışık kaynakları mavi ışınlar içerir. Işık sarıya doğru döndükçe, enerji seviyemiz düşer ve karanlığa doğru melatonin salgılamaya, yani uykuya hazırlanmaya başlarız.

Nitelikli yapay ışık, doğanın bu en basit gün akışını taklit eder. İnsanların ruhen ve bedenen sağlıklı yaşamalarının temelinde bu akış vardır. Sürekli mavi-beyaz ışınlara maruz kalınan ofis ortamlarının (3000K-3500K), insanlardaki gerginlik düzeyini arttırdığı, aşırı yorgunluğa sebep olduğu söylenebilir. Aynı şekilde, yatmadan hemen önce ekran ışığına maruz kalmak, uyku sorunlarının altında yatan temel nedenlerden biridir.

Bir mum ışığının kırmızıya yakın ışık huzmelerini düşündüğümüzde (1000K), aslında bu ışınların beden mekanizmamızı rahatlattığını, melatonin salınımıyla birlikte bizi gevşettiğini göz önünde bulundurabilir, hatta romantizm denen kavramı bununla ilişkilendirebilecek kadar ileri de gidebiliriz. :)

Işık gücünün sağlık ve ruh hâliyle bu doğrudan ilgisinin yanında, yapay ışık kaynaklarının renkleri gerçeğe en yakın biçimde yansıtmasıyla ilgili bir değer daha vardır: CRI *(color rendering index)* yani renk tarama endeksi. Bu özellik laboratuvarlarda, ışık kaynaklarının performansları ölçülerek belirlenmiş ortalama değerler üzerinden 100'e kadar puanlanır. CRI 90 ve

Sirkadyen ışık döngüsü

üzerindeki değerler gerçek renkleri en iyi yansıtan yapay ışık kaynakları olarak kabul edilirken, CRI 80 ve altındaki değerler ise nesnelerin asıl renklerinde bozulmaya sebep olan kaynaklar olarak kaydedilir.

Bu değer özellikle yeme-içme sektörü için önemlidir. Renk tarama endeksi, nesnelerin renkleriyle doğrudan alakalı olduğundan, sunulan yemeklerin, mekânda kullanılan tasarım öğelerinin doğru algılanmasında önem taşır. Sözgelimi, 5000K gücünde bir ışık kaynağının aydınlattığı kırmızı elmanın, aslında aynı değerdeki gün ışığındaki kadar kırmızı görünmediğini, renginin turuncuya kaçtığını fark ettiğimiz yerde, bu kaynağın CRI değerinin 80 veya altı olduğunu; dolayısıyla pek de kaliteli bir ışık kaynağı olmadığını rahatlıkla söyleyebiliriz. İşte tam da bu nedenle her LED şerit veya her aydınlatma spotu aynı değildir ve bu teknik farklar onlara ayrılacak bütçeleri de etkiler.

Hâletiruhiye ile bütünleşmiş mekân: Meyhane

Meyhaneleri diğer yeme-içme mekânlarından ayırmamızın sebebi, bu mekânların farklı bir ruhunun olmasıdır. Bu ruh, soyut ve somut

CRI (color rendering index)

fonksiyonundan geliyor. Meyhanelerin sahip olduğu içki ve yemek kültürü, onların diğerlerinden farklı bir biçimde tasarlanmasını gerektiriyor. Aydınlatma, bu özgün mekânı hem iyi işleyen bir yer hem de insanların hâletiruhiyesini olumlu etkileyen bir atmosfer olarak yeniden yaratabilir.

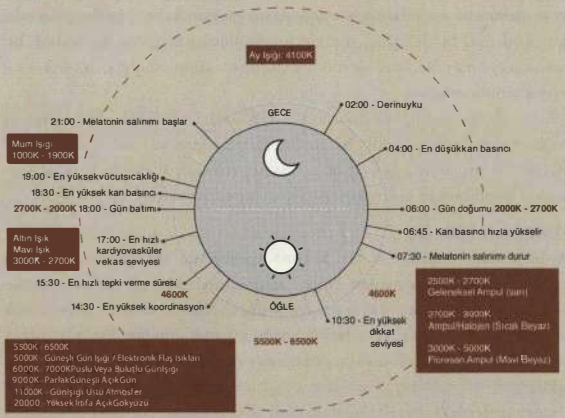
Meyhanelerin aydınlatılması için göz önünde bulundurulacak birkaç temel öğeyi sıralamak gerekirse; atmosfer, ilk izlenim, yeme-içme deneyimi, servis gereksinimleri ve dolaşımın güvenliği ilk akla gelenler.

Atmosfer

Yukarıda sözünü ettiğim iki temel özellik, ışık gücü ve renk endeksi, meyhanelerdeki atmosferi yaratmada kullanılabilecek en önemli araçlar. Nasıl bir atmosfer istiyoruz?

Meyhanelerin her biri kendi hikâyesini anlatır: Kimi tarihidir, geçmişin izlerini taşır; kimi yenidir ama hatıralarını yaşatır. Bir başkası yepyenidir, dinamiktir. Bazısı denizle bütünleşir, bazısı tek bir kişiyle. İşte tüm bu hikâye, o meyhanenin nasıl tasarlanacağı hakkında ipuçları sunarken aydınlatmanın nasıl yapılacağı hakkında da yol göstericidir.

Meyhanenin her masasında da başka hikâyeler söz konusudur. Bu mekânın kendine özgü yeme-içme kültürü, adabı ve en önemlisi tercih edilme sebebi, tasarımın odağındadır. İnsanlar burada neşeli buluşmalara mı gelecekler, yoksa gerçek dünyadan bir an olsun kaçmak için buraya sığınacaklar mı? İlki için daha aydınlık, dinamik ve genel bir aydınlatma tasarımı anlayışı benimsenmesi gerekirken; diğeri için insanları evlerindeymiş gibi yakın hissettirecek, gevşetici, loş bir aydınlatma tercihi yapılmalıdır. İlkinde insanların enerjilerini yüksek tutmak gerekir. Coşku ve müzik buna eşlik edecekse beyaz-mavi tonlarında bir genel aydınlatma anlayışı hedeflenen canlı ruh hâlini ayakta tutacaktır. İnsanların sırlarının, belki göz yaşlarının masaya dökülecekği ya da sessizce hayalleri ile baş başa kalacakları bir meyhanede ise, sarıdan kırmızıya doğru akan bir ışık şiddeti ve buna uygun armatürler kullanılması uygun olur.



Renklere gelince: Dünyanın en güzel mekân tasarımı yapılsa, en lezzetli yemekleri hazırlansa dahi, eğer uygun armatürlerle doğru aydınlatma sağlanmazsa insanların üzerinde iyi bir etki bırakamaz. Bunun için CRI değeri de ışığın şiddeti kadar önemlidir. Yeşili, kırmızıyı, maviyi, bembeyaz masa örtülerini, sunulan mezeleri, ahşabın, mermerin dokusunu doğru olarak algılatacak olan seçim, CRI değeri 80 ve üzeri, ideal olarak da 90 civarı olan ışık kaynakları olacaktır.

İlk izlenim

Bir meyhaneye yeniden gelmemizi sağlayacak motivasyon elbette toplam bir değerler bütünüdür. Mekânın etkisi de, burada sunulan lezzet ve diğer unsurlar kadar belirleyicidir. İlk görüşte aşk, mekânın tasarımı ile sağlanabilir.

Bir mekânın aydınlatma tasarımını üç bölümde ele alırız: Genel, işlevsel ve vurgu aydınlatması. Genel aydınlatma, atmosferle ilgilidir. İlk etki ise duyguların tetiklenmesiyle sağlanır; olumlu veya olumsuz olarak! Duyguları tetikleyecek aydınlatma genellikle vurgu aydınlatması olarak anılır.

Meyhanenin mimari veya iç mimari özelliklerini ortaya çıkaran vurgu aydınlatmasıdır. Bunun için çeşitli yöntemler var. Örneğin tümüyle loş, bölgesel aydınlatmalarla bir tasarım kurgusu düşünelim; böyle bir mekânda vurgu aydınlatması, mekândaki bir yere, eşyaya, duvar veya tavan dokusuna veya duvarda asılı bir resme yönelik olarak sağlanabilir. Burada sözü edilen her bir tercih için farklı teknik özellikleri olan armatürler bulunur. Genel aydınlatma sağlanmış, yeni nesil bir meyhanede vurgu, çoğunlukla grafik

veya dekoratif aydınlatma armatürleriyle sağlanabilir. Mekân girişinde, içerideki özel bir bölgede, mezelerin sunulduğu tezgâhta, ayrıcalıklı bir bölüm veya masada, özel bir duvar nişinde bu vurguyu sağlamak üzere bir arayışta bulunulabilir.

Beni, tarihi özelliği ve hikâyesiyle büyüleyici olan Safa Meyhanesi'ne bağlayan en önemli özellik, ilk görüşte çarpıldığım, yekpare mekânındaki yüksek tavanı ve ortada asılı olan kristal avizesidir örneğin. Dramatik ve teatral ışığın mekân tasarımında çarpıcı bir etkisi vardır.

Deneyim ve işlev

Aydınlatmayı tasarlamak bir bakıma gölgeyi de tasarlamak demektir. Planlanmadan yerleştirilen tüm aydınlatma öğeleri gölge yaratır. Planlamanın masalara ve dolaşıma göre düşünülmesi esastır. Tabii esneklik bu mekânların işleyişinde önemli bir faktör olduğundan, aydınlatmanın da bu esneklikten nasibini alacak biçimde olması deneyimi olumlu yönde etkiler.

Meyhanelerdeki yeme-içme deneyimi ve oradaki servisin hem çalışanlar hem de misafirler için kusursuz sağlanması için vurgu aydınlatmasının yanında işlevsel aydınlatma da önem kazanır. Sözgelimi servantlar misafirlerin orada olup biteni algılayamayacağı kadar az, çalışanların da işlerini iyi yapabilecekleri kadar doğru şiddette aydınlatılmalıdır. Bu durumda, mekândaki armatürler kadar, belki de mobilyalar üzerinde de aydınlatmalar düşünülmelidir.

Masalar üzerindeki aydınlatmalar bir meyhanenin hikâyesi ne olursa olsun, bir mum ışığı romantizmi sunmamalıdır, çünkü bu masalar işlektir. Tabaklar küçük ve çoktur; masadaki hareket, yeterli bir aydınlatma düzeyi gerektirir. Başka bir yeme-içme ortamında belki, ama meyhane söz konusu olduğunda masadan aydınlatma armatürlerini düşünmek, bu trafik göz önünde bulundurulduğunda pek mümkün değildir.

Eğer coşkulu, müzikli ve danslı bir buluşma meyhanesi değil de daha sakin bir atmosfer tasarlanıyorsa, her bir masa bir sır odası olarak düşünülebilir. Kimse sırlarını apaydınlık gün ışığında masaya dökmek istemez, öyle değil mi? İşte hikâye odaklı tasarım için bir ipucu daha!

Sadece meyhanelerde değil; tüm mekân tasarımlarında, ışığın göz alması, deneyimi olumsuz yönde etkileyen başka bir konu. İster çıplak bir ampul olsun isterse profesyonel bir armatür, ışığın fazlaca yansıması ve parlaması, daha teknik bir terimle UGR *(unified glare rating)* değeri dikkat edilmesi gereken bir başka özelliktir. Bu değer 5 ile 40 arasında derecelendiriliyor ve değer yükseldikçe rahatsızlık veren parlama da artıyor. Çoğumuz aydınlatma armatürlerinin yansıma ve göz almasını ışığın doğasından kaynaklanan bir zorunluluk olarak algılar ve kabulleniriz. Oysa iyi tasarlanmış bir armatürde, ışık kaynağının önüne yerleştirilen birimler ve iç kısımdaki

yansıtıcılar, göz almanın önüne geçecek biçimde düşünülmüştür. Sanırım bu satırları okuduktan sonra baktığınız tüm armatürlerde bunu daha iyi değerlendirmeniz mümkün olabilecektir.

Dolaşım

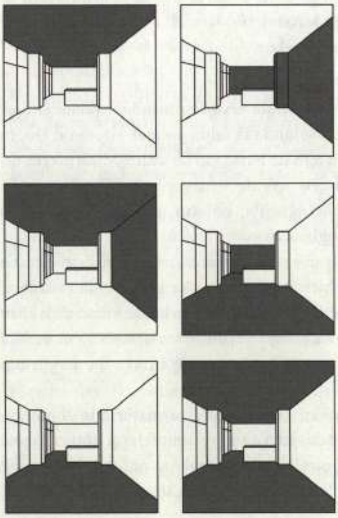
Her keyifli meyhane buluşması sırasında veya sonrasında tuvalete gitmek ve akşam sona erdiğinde de çıkış yolunu sağ salim bulmak elzemdir. Doğru aydınlatma bu iki itibar unsuru için de hayat kurtarıcıdır! Misafirlerin dış kapıdan girdikleri andan itibaren içeride deneyimleyeceği tüm mekân algısı aydınlatmayla yönetilebileceği gibi, onların güvenliği ve dolaşım rahatlıkları da aydınlatmayla sağlanır.

Burada mekândaki genel ambiyansı etkilemeyecek, bölgesel armatürlerden destek almak tercih edilebilir. Merdiven tırabzanlarının altından süzülen, duvarlarla zeminin birleştiği yerlerde gidilecek yere kadar kılavuzluk eden ya da merdiven basamaklarını vurgulayan aydınlatma detayları, bir mekân tasarımının kullanıcısına gösterdiği özeni ve duyarlılığı da sergilediği hoşluklardır aynı zamanda.

Aydınlatma öğelerini tasarlarken kullandığımız armatürlerin tümünün kısılabilir (dim edilebilir) olması, mekânın ve konukların ihtiyaçlarına göre esneklik sağlar. Işık kontrollerinin mümkün olduğu kadar çok bölümler olarak düşünülmesi de bu esneklik adına sonradan işletmecileri rahat ettirecektir.

Tasarımcıların ya da işletme sahiplerinin meyhaneleri tasarlarken ışık ve aydınlatma faktörünü burada aktarılan detaylarda düşündüklerini sanmıyoruz. Oysa meyhaneler gibi kendine özgü ve duygularla bu denli bütünleşik bir mekânın tasarımında aydınlatma ilgi çekici ve fonksiyonel bir enstrüman olabilir. Yaygın olan hatalı tavır, aydınlatma armatürünün sadece dekoratif ve tamamlayıcı bir öğe olarak, genellikle de en son düşünülmesi yönünde. Oysa ışığı planlamak ve tasarlamak bambaşka yönde sonuçlar ortaya çıkarır. Meyhanenin ruhuna yakışan da bu olur.

Aydınlatma Güvenlik Notu: Meyhane içinde çıkışa giden işaretli veya sanal olarak belirlenmiş bir kaçış yolunun oluşturulması ve bu kaçış yolu üzerinde en az 1 lux aydınlık düzeyinin sağlanması gerekir.



Aynı mekânın farklı yüzeylerini vurgulayarak bile çeşitlilik yaratmak mümkündür.

C. RENK KULLANIMI

Daha önce de arz ettiğimiz gibi, aydınlatma çevresel faktörlerle kurgulanır. Çevresel faktörlerin en önemli unsurlarından biri de renktir. Renkler de ışığa göre karakter kazanır. Aynı renk, farklı ışık türü veya yoğunluğuna maruz kaldığında bambaşka görünebilir. Renk ve ışık birlikte, bir mekânı daha büyük, basık, ferah, soğuk veya samimi gösterebilir.

Renk bizatihi kültür ihtiva eder. Bir temanın, stilin taşıyıcısı olan renk, dekorasyonda bir coğrafyanın, iklimin temsilcisi de olabilir. Tasarım karakterinin hangi renkle, nasıl bir kombinasyonla temsil edileceğine karar verebilmek, çok önemli ve büyük bir adımdır.

Renk psikolojisi, renklerin kişilerde belli duyguları tetiklediği ilkesine göre temellenmiştir. Turuncu, sarı tonları (pişmiş toprak, bal) gibi sıcak renkler davetkâr kabul edilirken, beyaz tazelik ve saflık, siyah sofistike ve dramatik, mavi ise güven ve dinginlik kavramlarıyla birlikte anılır.

Renk kullanımına dair, çok temel kurallar şöyle sıralanabilir: Küçük mekânlar, soğuk renkler ve açık tonlarla daha ferah algılanırlar. Büyük hacimlerde daha samimi ve sıcak bir atmosfer yaratmak istiyorsak da sıcak renklerin koyu tonlarını kullanabiliriz. Koyu renkler, bir mekânda fon oluşturmak veya (gölgenin algılanması daha zor olduğu için) kimi yapısal elemanları saklamak için kullanılabilir. Parlak ana renkler ise zıt renkleriyle kombine edildiğinde, iddialı modern bir dil oluştururlar. Yumuşak, ara tondaki renkler de mekânı daha dingin gösterir. Mekânda birden fazla renk kullanılacaksa baskın bir renk ve onu destekleyen ikincil renkler veya ikincil rengin tonları olmalıdır.

Mekâna rengini veren sadece duvarlar değildir; mobilyalar, tekstil ürünleri, sofra takımları, aydınlatma elemanları hatta hizmet personelinin kıyafeti vs. hepsi renk paletinin önemli parçalarından biri olabilir. Seçeceğiniz renk meyhanenin sunacağı yemeklerle de uyumlu olmalıdır. Renk paletini oluştururken günün modasını mı takip edeceğiniz, yoksa farklı bir temayı, kurumsal kimliğinizin parçası olarak mı ortaya koyacağınız, temel kararlardan biridir.

Mutfak ve servis mekânlarına ait doğru renk ve ışık kararları verimliliği artıracağı gibi kimi kazaların önlenmesinde de fayda sağlayacaktır. Açık ve soğuk renkler bu mekânların işlevine çok uygundur, ancak bir duvarda tercih edilen rengin daha açık veya koyu tonu uygulanarak mekânın monotonluğu ortadan kaldırılıp hafif bir kontrast oluşturulabilir. Sanılanın aksine, beyaz, mutfak duvarları için

Eleos Restaurant, Beyoğlu, İstanbul. Fotoğraf: Mekanın arşivinden

en uygun renk değildir. Beyaz yerine daha az yansıtıcı bir renk seçilmesi uygun olur. Mutfak tavanlarında ise "kırık-beyaz" doğal parlaklık oluşturacak ve ışık seviyesinin daha etkili olmasına katkı sağlayacaktır.

D. SES VE GÜRÜLTÜ KONTROLÜ

Meyhane açılıp çilingir sofraları kurulmadan, sohbetler demlenmeden, müzik çalınmadan, mutfak faaliyete geçmeden, servis elemanları koşuşturmaya, havalandırma cihazları çalışmaya başlamadan önce, ortamın gürültüsü hakkında fikir yürütmek kolay değildir. Hele bir de meyhane trafiği işlek bir caddeye yakınsa ve dışarıdaki sese maruz kalıyorsa, gürültü ciddi bir mesele olarak ortaya çıkacaktır. Gürültüden şikâyet etmek kolaydır, ama tamamen sessiz mekânlar da –sanıldığı gibi– rahat değildir. Zira konuşmalarımızın mahremiyetini tesis eden fondaki ses, gürültüdür. O gürültü meyhane atmosferinin önemli bir bileşenidir de! Özetle, fondaki sesin şiddeti ve niteliği incelenmiş, çalışılmış ve hesaplanmış olmalıdır.

Bazı mekânlarda, "fon gürültüsü" ses sistemleri ile yapay olarak üretilmeye çalışılır. Hoparlörlerden yayılan sesin, kişilerin birbirini duymasına mâni olmayacak, ancak yan masada konuşulanları da bastıracak şekilde kurgulanması kolay değildir.

Gürültü kontrolünde iki yöntem öne çıkar: Sesi kaynağında bastırmak veya ses dalgaları yönünde bariyerler oluşturarak yankılanan ses miktarını azaltmak. Sert ve içbükey yüzeyler sesi yoğunlaştırır. Sert yüzeye çarpan ses istenen yöne yansıtılır. Yumuşak ve dışbükey yüzeylerde ise, yüzeye çarpan ses dalgaları emilip zayıflatılır. Bu iki temel prensip duvar, tavan, mobilya tasarımlarında ve malzeme seçimlerinde tatbik edilerek mekânın akustik planlaması yapılır.

Düz, büyük ve nispeten boş yüzeyleriyle tavanlar; akustik uygulamalar (akustik karo-

lar, paneller, kumaşlar vs.) için akla ilk gelen yüzeylerdir. Duvarlarda da akustik özelliği olan kaplamalar kullanılabilir, ayrıca hareketli akustik bölücü paneller de mekân organizasyonuna yardımcı alternatifler olarak değerlendirilebilir.

Perdeler ses yutucu nitelik arz etmekle birlikte, kumaşın yapısı, perde türü, dökümü ve dikiş özelliklerine göre performansları son derece değişkendir.

Mobilyalar da akustik unsur olarak ele alınabilir. Akustik özellikli kumaş ve masa örtüsü kaplı masalar, sofrada oluşan seslerin emilmesinde etkili olabilir. Oturma birimlerinin kaplaması da aynı şekilde düşünülmelidir.

Mekânın ana ses kaynaklarından biri olan zeminin hangi malzemeyle kaplanacağı da akustik konfor açısından çok önemli bir karardır. Sert zeminlerde oluşacak gürültü ve zeminden yansıyacak ses dalgaları mekânı olumsuz etkileyecektir, ancak zemin temizliği ve dayanıklılığı da bir diğer önemli faktördür!

Akustik sistem ve malzemelerin çeşitliliği, tasarımcıların gürültü kontrolüne estetik çözümler getirme çabasına çok farklı katkılar sağlamıştır. Ancak panellerin boyanması veya akustik amaçla seçilen gözenekli kumaşların kirlenmeye maruz kalacak yüzeylerde kullanılması gibi yanlış uygulamalar sıkça yapılan hatalardır. (Sonradan boyanan panellerin akustik performansı düşer, gözenekli kumaşlar kir tutar.) Unutmamak lazım ki, meyhane gibi sohbetin odakta olduğu mekânlarda masa etrafındakilerin birbirini rahatça duymasına imkân verecek ebatta masa seçmek ve büyük masalardan kaçınmak bile ortamdaki gürültü kontrolünde fayda sağlayacaktır.

Mutfak gürültüsünü yemek salonundan tecrit etmenin en bilinen yolu araya kapı koymaktır. Ancak kimi mutfaklarda kapı yoktur. Böyle durumlarda mutfak ile yemek salonu arasında bir geçiş bölgesi planlamak ve bu hacimde akustik tedbirler almak hem gürültü kontrolü hem de işletme açısından gereklidir. Ancak mutfağın kendisi ve işleyişi başlı başına bir cazibe merkeziyse ve bu temaşa müşteriyle paylaşılmak isteniyorsa, o zaman açık mutfaktaki ses ve kokuların kontrollü şekilde yemek salonuna sızması da tercih edilebilir.

Mutfakta alınacak akustik tedbirlerin başlıcaları; tavanda akustik panel sistemleri kullanmak, bulaşık yıkama kısmını ayrı bir oda olarak çözmek, çalışma tezgâh ve yüzeylerinin tümünün altına akustik astar uygulamak, buzdolabı gibi teknik ekipmana ait kompresörleri ayrı bir "mekanik oda"ya yerleştirmek ve egzoz çıkışları, fanlar ve diğer uğultuya, titreşime yol açabilecek ekipmanın montaj ve bakımını doğru yapmaktır.

Dilara Kara,
Erdal Kara,
Altay Ozankan*

MEYHANEDE AKUSTİK

Mükemmel dengeyi bulmak

Kimilerine göre "meyhanede mûsikî memnûdur," kimiyse "meyhane müziksiz olmaz" der, fakat asıl olan mûsikînin kulağınızı doldururken muhabbetinizi engellememesidir. Çünkü meyhane öncelikle muhabbet mekânıdır. Mekân ve makam olgusunun kucaklaştığı bilim ise akustiktir ve pek tabii gelişimini bu iki farklı disiplinin istekleri doğrultusunda sağlar. Meyhanelerin antik dönemin taş duvarları ve ipek perdelerinden günümüze kadar gelen bu yolculuğunda, her şey anlaşılabilirlik ve keyifle müziğe eşlik etmek arasındaki ince çizgide geçer.

Özellikle İstanbul'da gelişen meyhane kültüründe müzik her zaman önemli bir yer tutmaktadır. 19. yüzyıldan itibaren keman, lavta, zurna, perküsyon ve vokal meyhane müziğinde kendine yer bulmuştur. Bunları incelediğimizde bazı enstrümanların daha cılız sesli bazılarının ise çok daha gür sesli olduğunu görebiliyoruz. Enstrümanların birbiriyle uyumu ve müziğin tatlı bir seda olarak mekânı doldurabilmesi için "çınlama" adını verdiğimiz bir olguya ihtiyaç duyulmaktadır.

"Bu çınlama nasıl olmalıdır?" diye düşünecek olursak, tıpkı çilingir sofrası gibi denge gereklidir! Yeme içme kültürü ve akustik arasındaki ilişkiyi inceleyen pek çok araştırma gösterir ki, bir mekân içerisindeki çınlama süresi ve gürültü düzeyiyle içki tüketimi doğru orantılıdır. Örneğin Fransız restoranlarında dinginlik ve keyifle, muhabbet eşliğindeki yeme süresinin olabildiğince uzatılması istenir. Bu yumuşak ve huzurlu hissiyatı oluşturan düşük çınlama süresine sahip mekânlar yine yumuşak yüzeyler sayesinde elde edilir. Rahat ve yutucu koltuklar, büyük kalın perdeler, yer yer zeminde halılar... Böylece şarap yemeğin yanında tüketilen hoş bir içki niteliği kazanır. Bunun tam tersi, aperatif olarak bir şeylerin atıştırıldığı mekânlarda da sert ve yansıtıcı ahşap

*Karahanlı Elektroakustik

yüzeyler, konfor zonundan uzak deri kaplı tabureler vardır. Böylece mekân içindeki çınlama süresi ve buna bağlı olarak arka plandaki gürültü düzeyi de artar. Psikoakustik araştırmalarınca bu durumun daha hızlı içki tüketimine yönelttiği saptanmıştır.

Anahtar kavram: Denge

Oysa az önce de söylediğimiz gibi meyhane tam bir denge yeridir. Yemek içkinin yanında tüketilen bir öğedir ve içki "barba'nın meyhanenin kıvamını belirlediğince içilir. Ne çok fazla ne de az. Dengeli bir akustik ortamın sağladığı dengeli bir eğlence ve sohbet mekânı. Makul düzeydeki bir çınlama –ki akustik çevrelerinde "hacmin büyüklüğüne göre 1.00-1.40 aralığında olmalıdır," denir– bu harmoniyi sağlamasının yanı sıra, mekânı canlı ve parlak gösterir. Konuşma özelliği dediğimiz olguyu bir nebze olsun aralayıp masalar arası kaynaşmayı sağlar, muhabbeti daha da eğlenceli kılar.

"Bu ortamı sağlamak için ne yapmalı?" derseniz, gedikli meyhane mekânlarının tarihsel gelişimini göz önüne getirmek bizlere ipucu verir diye düşünüyoruz. Düşünün ki, 50 cm kalınlığındaki, kimi zaman taş ve harçla kimi zaman kerpiç ve ahşapla yapılmış, gözenekli ve ritmik birleşim hatlarına sahip duvarlar arasındasınız. Jørgen Kristensen'in 1984'teki araştırmasına göre, bu sıvasız duvarların, hiç de beklemediğimiz şekilde, 1/1 oktav bandındaki bas, mid ve tiz diye tabir ettiğimiz tüm frekanslarda çok yüksek olmayan fakat oldukça dengeli bir yutuculuğu bulunmakta. Hacim içerisindeki tüm duvarların metrajının büyüklüğünü göz önünde bulundurursak, malzemenin emiciliği ahşap masa ve sandalyeler, dekorasyon için kullanılan ince kumaşlar ve insan bedeninin yutuculuğuyla bir araya geldiğinde istediğimiz mükemmel denge sağlanıyor. Yine aynı şekilde, bu 50 cm kalınlığındaki, gözenekli ama bir o kadar da ağır kütleli duvarlar, mekân içerisindeki çalgı çengi ve gürültünün başka mekânlara iletilmesini engelleyerek gizlilik oluşturuyor.

Modern malzemelerin zorlukları

Zaman içinde gelişen imkânlar sayesinde, insanların çeşitli kaygılarla mekânlarda düz yüzey görme isteği, hacimde yer kazanma gibi sebeplerle üretilen, daha ince yapıdaki yeni nesil ayırıcı yapı ve bitiş malzemeleri bu doğal yutuculuk etkisinin kaybolmasına ve gürültünün başka mekânlara iletilmesine sebebiyet vermiştir. Derzli taş duvarların kaybolmasıyla birlikte mekânlarda yeni denge unsurları belirmeye başlar. Yumuşak döşeme kaplı sandalyeler, kumaş masa örtüleri, yerine göre cam önlerindeki perdeler, yalıtım amacıyla yapılmış yün dolgulu alçıpan duvarlar metrajlarına göre tiz ve bas frekanslardaki yutum eğrilerini oluşturur. Kimi zaman uyumlu bir çizgi hâlinde ilerleyen bu eğriler çoğunlukla ayrı yönlere gitme eğilimindedir. Tam da bu noktada ya bam bam beynimizi öğüten o müziğin elinde ya da üç masa ötede konuşulanların içinde buluruz kendimizi. İşte bu mükemmel dengeyi bulma isteği tasarımcıları ve restoran sahiplerini mimari çözümler aramaya zorlar.

Herkes bu çözümlere vakıf olmasa da önerimiz meyhaneyi duyu organlarınızın tümünü kullanarak incelemeniz olacaktır. Mekâna dokunun mesela, yumuşak kadife kumaşlarla sert ahşap yüzeyler bir olsun. Olsun ki birinin sesi yuttuğu noktada diğeri dağıtsın. Duvardaki tabloları, fotoğrafları, hatıraları, girinti çıkıntı oluşturan her dokuyu ve yapıyı görün. Çünkü bunlar varsa düz ve pürüzsüz yüzeyler boyunca sesin ilerlemesi, karşılıklı gelip gitmesi, belki de fısıltı duvarlarının engellenmesi mümkün demektir. Anasonun güzel kokusunu alıp mezelerin lezzetine bakmak ayrı konu, ama siz mekânı bir dinleyin. Kâh boş sandalyeler arasında otururken sokaktan geçmekte olan satıcının sesini, kâh dolu kadehlerin biriktiği masalarda iki sandalye gerisini. Siz onları duyabiliyorsanız onların da sizi duyacağını unutmayın.

Alınacak önlemler

Meyhane içerisinde duyulmak istemediğinizde başvurulacak ana prensip sesin sönümlenmesi olacaktır. Burada kaynak yönselliği, mesafe başına bozulma, SPL dağılımı gibi teknik konular söz konusu olsa da alınacak önlemler basitçe ve genel hatlarıyla şu şekilde sıralanabilir:

Öncelikle masalar arası mesafeye dikkat etmek gerek. Her hacmin kendine has arka plan gürültüsü düzeyi olabileceği ihtimalinden bağımsız konuşmak gerekirse; literatürlerce restoran alanlarında ölçülen ortalama arka plan gürültü düzeyinde, 1 saniye çınlama süresine sahip olmasını istediğimiz örnek bir mekânda konuşmacının karşı yönünde oturan başka bir masadaki en yakın kişi ile arasında 175 cm, yine konuşmacının arkasında oturan başka masadaki en yakın kişi ile arasında 60 cm mesafe olması gerekir. Masaların eni 75 cm'den dar olmamalı, masa ve çevresindeki 4 sandalye de 60 cm'den daha dar aralıklarla yerleştirilmemelidir. Bir de Müzeyyen Senar inceden bize seslenebiliyorsa bu iş oldu diyebiliriz.

Ama yine de olmadığı kanaatindeyseniz ihtimaller şu şekilde sıralanır:

Çınlama süresi gereğinden çok fazla olabilir. Arka plan gürültü düzeyiniz de buna bağlı olarak artar. Bu durumda seda olarak tınlamasını beklediğiniz müzik, gereğinden yüksek düzeye çıkacaktır. Yüksek müzik ve gürültü düzeyine maruz kaldığımız bu ortamda kendimizi duyurabilmek için biz de istemsizce bağıracak, konuşma düzeyimiz gürültü düzeyine tırmanan şekilde katkıda bulunmaya devam edecektir. İnsanın konuşma sesini bu şekilde istemsizce arttırması olayına akustik biliminde "Lombard etkisi" denir. Sonuçta konuşma sesleriyle müzik sesleri birbirini boğacak, ikisi bir arada içinden çıkılmaz bir uğultu hâlinde mekânı dolduracaktır. Bu durumda pek tabii çınlama süresinin düşürülmesi için emici malzeme miktarının arttırılması lazımdır. En büyük ve her müşteriye eşit mesafedeki homojen yutum bölgesi olan tavanı emici malzeme ile kaplamak ya da müşteri konumlarına göre yer yer yutucular sarkıtmak sorunu çözmeye yardımcı olabilir.

Bunun tersi olarak çınlama süresi olması gerekenden çok az olabilir ve bu da

iki farklı soruna dallanır: Öncelikle arka plan gürültü düzeyi sönümlenmeye bağlı olarak oldukça düştüğünden anlaşılabilirlik artar. Yani tüm mekân büyük bir masaymış da herkes birbirini duymaya gelmiş gibi kendinizi istemediğiniz sohbetlerin ortasında bulursunuz. Teknolojiye yöneleceğimiz bu noktada "Sound Masking System" olarak adlandırılan sistemler tercih edilebilir. Bu sistem insan beyninin maruz kaldıktan belirli bir süre sonra duymamaya başladığı özel bir gürültü türü hesaplanarak yapılmaktadır. Bu özel gürültüyle misafirlerin duyma eşiği yukarı çekilir. Böylece sadece mekânda çalan müzik ve kendi masanızdaki insanlar duyulmaya başlar. Yani yapay olarak verilen bu gürültü istenmeyen tüm seslerin üzerine örtülecek bir örtü gibidir, her türlü rahatsız edici sesi maskeler.

Fakat bu sistemin oluşturulması konu ile ilgili tüm sorunları çözmeyecektir. Diğer bir konu çınlama yetersizliğinden dolayı müziğin kulağınıza ulaşmaması olur. Tınılar birbirine karışıp sarmalamadan öylece bir köşede sönüp gidebilir. Burada da devreye elektroakustik güçlendirme sistemleri girer. Elektroakustik sistemler hem banttan yapılan müzik yayınında hem de canlı müzikte çözüm üretmektedir. Daha önce de bahsettiğimiz gibi meyhanede kullanılan müzik enstrümanları hem tınısal hem de ses seviyesi olarak değişiklik gösterir. Elektronik sistemler misafirlerin duyum kalitesi için az ile çok arasındaki bu bağlantıyı kurar, her enstrümanın kendine uygun çınlama süresi ve ses seviyesinde, kararınca duyulmasını sağlar. Ses destek sistemlerinin etkisine bağlı olarak, çalgı heyeti sahnede konuşlanır ve müziklerini konser tadında icra edebilirler. Fakat günün sonunda işin içine bu güçlendirme sistemleri giriyorsa bir bilene danışılması şart olur. Aksi durumda kontrolsüz ses basınç seviyesi ve düzenlenmemiş akustik ortamda, insanlarda iştahın kaçması, alkolün etkisinin basınç seviyelerine bağlı olarak daha da artması gibi sorunlar ortaya çıkabilir. Böylece teknoloji ve diğer pek çok alandaki değişim ve gelişimler sebebiyle, geçmişte kahvehaneler gibi gündelik hayatın bir parçası olan meyhaneler, şehir hayatının eğlence merkezleri hâline gelir.

Dememiz o ki, bir meyhanede, her şeyde olduğu gibi akustik konusunda da aranan mükemmellik dengededir. Heterojen ve çok katmanlı kültürün içinde frekansların uyumla tınlaması ve ortamı yaşanılır, canlı kılmasıdır esas olan.

Leb-i Derya Meyhane, Beyoğlu, İstanbul. Fotoğraf: Mekanın arşivinden

E. HAVALANDIRMA

Teknik olarak HVAC olarak tanımlanan; ısıtma, soğutma ve havalandırmayı düzenleyen sistemin amacı, içerideki müşteri ve çalışanların termal konforunu ve hava kalitesini sağlamaktır. Sistemin planlamasında mekânın yapısal özelliği, coğrafi konumu ve yönü gibi unsurlarla birlikte diğer ekipmanların etkileri de dikkate alınmalıdır. Cihazların seçimine; tipi, hangi enerji sınıfına ait olduğu, yatırım ve işletme maliyeti gibi teknik niteliklerle birlikte; nem, mekân yüzeylerinin sıcaklığı, hava hareketi ve kalitesi gibi çevresel unsurlar da etki eder. Temel olarak HVAC sıcak hava üretmek için boyler veya kazan, soğuk hava üretmek için klima veya chiller, havayı üflemek veya emmek için fanlar, havayı transfer etmek için kanal ve temizlemek için de filtrelerden oluşur.

Öznel olmakla birlikte termal konfor; vücut sıcaklığının ortamla dengelenmesinde doğru sıcaklık ve bağıl nem karışımının rakı ve su terkibi gibi kararında olması durumudur. Meyhane gibi yemek pişirilen işletmelerdeki havalandırma sorunu ise sadece vücut sıcaklığı ve nem oranı ile de sınırlı değildir. Bir diğer önemli havalandırma sorunu mutfaktaki kokuların genel mekâna nüfuz etmesidir.

Tahmin edilebileceği gibi, ana yemek salonunun hava kalitesini arttırmanın en kolay yolu açık havayı içeri almaktır. Eğer meyhane iklimin soğuk, trafiğin yoğun, havanın temiz olmadığı bir bölgede ise arzulanan hava kalitesi mekanik sistemlerin yardımı ile sağlanır. HVAC sistemi içindeki hava da konum ve kullanımına göre adlandırılır: Mekanik olarak ısıtılmış veya soğutulmuş hava, iklimlendirilmiş hava; nem alma cihazları ile oluşturulan

Sofyalı, Beyoğlu, İstanbul. Fotoğraf: Mekanın arşivinden

kurutucu hava; mutfak, ocak veya tuvalet gibi kapalı alanlardan tahliye edilmesi gereken ve tekrar kullanılmayan egzoz havası; tahliye edilen kirli hava ile ikame edilen taze hava; açık havadan çekilen dış hava; devridaim veya egzoz için mekân içinden emilerek HVAC sistemine verilip sirküle edilen dönüş havası; ısıtma, soğutma, nemlendirme veya nemi almak için mekâna üflenen besleme havası; bir mekândan diğerine aktarılarak hava transferini engelleyen baskılama havası (mesela yemek salonunun havası mutfağa aktarılarak pişirme kokularının yemek salonuna geçmesi engellenir).

HVAC temel olarak, ısının kontrol edildiği, dağıtıldığı bir sistem ve ısının üretildiği bir üniteden oluşur. Isı üretiminde elektrik, doğalgaz, LPG vb. kaynaklar kullanılabilir. Hangi seçeneğin uygun olduğuna karar vermek için altyapı, maliyet, ekipman, işletme ve bakım maliyetleri etüt edilmelidir.

İklimlendirme tasarımında çoğunlukla, klima ve ısıtma fonksiyonlarının ikisi de gereklidir. Klima sadece ortamı soğutmaya yaramaz; ısıtma, nemlendirme ve filtreleme işlevlerini de gerçekleştirir. Mekanik soğutma süreci, hava veya sudan ısının çekilip soğutulmuş hava veya su kullanarak mekânın ısısının düşürülmesidir. Klima sistemi ve kapasitesi, mekân hacmi, masa sayısı, mutfak türü ve bulunduğunuz bölgenin konumu gözetilerek uzman mühendisler tarafından hesaplanmalıdır.

Isıtma ve soğutmanın aynı kanal, damper ve termostatı kullandığı gazlı veya elektrikli sistemler oldukça yaygındır. Sistemlerin verimli çalışmaları için kanal kesit ebatlarının da doğru hesaplanması gerekir; dar kanallar fanların daha çok çalışmasına, geniş kanallar ise istenilen yoğunlukta hava akışının sağlanamamasına sebep olacaktır.

Sıcaklık ve nemin fazla olduğu, kapının durmadan açılıp-kapandığı meyhane gibi mekânlarda kullanılan ısı borusu eşanjörlerinin içinden geçen sıvı, ısıyı besleme havasından dönüş havası akışına aktararak sürekli bir döngüde buharlaşır ve yoğunlaşır. Böylece, ılık hava buharlaştırıcı peteğe ulaşmadan önce soğur ve sıcak havadan bir miktar nem alınarak dönüş havasına verilir. Isı farkı sebebi ile cebri bir müdahale olmadan hava ısı borusundan geçer. Bu uygulama ortam nemini azaltırken elektrik faturalarında da tasarruf sağlar.

Hepimizin bildiği gibi hep "sıcaklık neyse de asıl mesele nem" denir! Nemin azaltılması sadece termal konfor sorunu da değildir; nem aynı zamanda küf veya mantar oluşumuna yol açabilecek hijyenik bir sorundur. Nem alma, kurutma desikant cihazları riskli yapı veya bölgelerde tasarlama sürecinde düşünülmelidir. Bu tarz ekipmanları sonradan sisteme entegre etmek hem zor hem masraflı hem de tüm sistemin yük senaryosunu etkileyecek müdahalelerdir. Bu cihazlar maliyeti yüksek yatırımlardır, müşteri sirkülasyonunun hızlı olduğu restoranlarda maliyeti karşılamayabilir; ancak meyhane gibi müşterinin uzun süre oturduğu bir işletme modelinde, ortam konforunu yükselterek oturma süresini uzatıp buna bağlı sipariş miktarını arttırarak yatırımın amortisman süresini azaltabilir.

Huzur içinde demlenen misafirler, onlara siparişlerini yetiştirmeye çalışan garsonlar ve ocakbaşında kebapları pişiren ustanın olduğu mekânda, doğru sıcaklık ve bağıl nem oranını yakalamak; uzman bir mühendis ve HVAC yüklenicisinin ortak çalışması ile başarılabilir. Ancak genel olarak %45 bağıl nem oranına sahip, 24°C derecelik bir restoranın istenilen termal konforu sağladığı düşünülmektedir.

Eğer mekân tasarımında esneklik mümkünse veya yeni bir mimari plan çalışılıyor ise binanın yönü ve açıklıkları; iklim, hâkim rüzgâr, güneş ışığı vb. çevresel veriler dikkate alınmalıdır. Bu sayede doğal havalandırmadan daha çok faydalanılabilir. Tavan vantilatörü, güneş kırıcılar vb. önlemlerle de ısı ve parlama gibi etkenler kontrol altına alınıp HVAC desteği de asgariye çekilebilir.

Meyhanelere havalandırma, iklimlendirme sistemleri tasarlamanın zorlayıcı taraflarından biri de koku, hava kalitesi ve gürültüye de çözüm getirme mecburiyetidir. Hava kalitesini sağlamak için yeterli miktarda açık hava getirip filtreleyip iç mekânlarda akışını sağlamak; ayrıca ekipmanın bakımını, kontrollerini de ihmal etmemek gerekir. Tasarlanan sistem, iklim, insan sayısı gibi değişkenleri tolere edebilmeli, değişik senaryoları destekleyebilmelidir. Yemek kokusunun tüm mekâna yayıldığı, hatta sindiği; tüm yüzeylerin sürekli yağlandığı; dış kapı her açıldığında sokağın kiri ve tozunun âdeta içeri vakumlandığı; fanların sesini bastırmak için müziğin sesini açmaktan başka çare bulamayan bir meyhanede kimse oturmak istemeyeceği gibi elektrik faturaları da –şüphe yok ki– çok yüksek olacaktır.

Hava kalitesinin aynı zamanda bir hijyen sorunu olduğunu söylemiştik. Mekânların doğal havalandırmaya imkân vermesi tasarım önceliği olmalıdır. Ancak doğal havalandırmada da dikkat edilmesi gereken konular vardır. Nasıl işlek bir caddeye bakan odanın penceresi açıldığında içeri egzoz dumanı ve gürültü giriyorsa, restoranın yemek salonu için de aynı problem mevcuttur. Ayrıca çoğu HVAC sisteminin hava kaynağı da açık havadır. Bu sebeple, hava giriş menfezleri otopark alanları, yükleme alanları, durgun su ve atık alanları, diğer işletmelerin egzoz çıkış bölgeleri vb. niteliksiz kaynaklardan uzakta çözülmelidir. Doğru uygulanmamış bir havalandırma sistemi öncelikle çalışma şartlarına olumsuz

etki eder, teknik cihazların ve hatta yapısal elemanların bozulmasına sebep olur, enerji tüketimini arttırır, hava kalitesini düzeltemediği gibi en önemlisi yangın riskini de arttırır.

Tasarlanan sistemin nasıl bir senaryo ile çalıştırılacağı ve nelere dikkat edilmesi gerektiği, sistemi kuran firma tarafından, yetkili personele aktarılmalıdır. Havalandırma sisteminin bakımını yetkili bir uzmanla (günlük, aylık, üç aylık ve yıllık olarak) programlamak ve işletme içinde de bir sorumlu atamak gerekir. HVAC sisteminde genellikle; gevşek kayışlar, kirli hava filtreleri ve yetersiz yağlanmış rulmanlar sorun teşkil eder. Kontrol esnasında bu hususlar öncelikli olarak ele alınmalıdır. Ayrıca, hava filtreleri temizlenmeli/değişmeli, motorlar yağlanmalı, ısı transfer yüzeyleri ve drenaj hatları temiz tutulmalıdır. Anahtar ve termostatlar kalibre edilmelidir. Özellikle mevsim geçişlerinde bu bakım ve kontroller yapıldığı takdirde, cihazların verimliliği ve ömrü artacak, enerji tasarrufu da sağlanacaktır.

Eğer bir mekân devralınıyor veya kiralanıyorsa mevcut sistemin yeni işletme senaryosuna uygun olup olmadığı, HVAC cihazlarının kontrollerinin hangi şartlarda nasıl yapıldığı, cihazlar ve sistemin durumu muhakkak kontrol edilmelidir. Eğer yatırım yeni ise ve özgün bir tasarım yapılacaksa seçilen cihazların standartları karşıladığından ve fenni şartlara uygun imalat/montaj yapıldığından emin olunmalıdır. Seçilen malzeme ve cihaz yüzeylerinin korozyona dayanıklı, bakımının kolay olmasına dikkat etmek gerekir. Bütçenin elverdiği ölçüde, birbiriyle uyumlu, aynı imalatçı tarafından üretilmiş sertifikalı ürünler seçilmedir. Toplama cihazların bir arada istenilen performansı vermediği durumda, aksaklığın sebebini teşhis etmek zor olabilir.

Mutfaklarda havalandırma

Mutfak havalandırması çalışma alanlarından ısı, koku, yağ ve nemin giderilerek; ortam havasının taze hava ile temizlenmesi prensibi ile çalışır. Ancak, duman, yağ ve ateşin bir arada bulunduğu mutfaklardaki havalandırma sistemleri muhakkak uzmanlar tarafından özel olarak çalışılmalıdır. Aksi takdirde, ortamdaki ısı ve nem dayanılmaz hâle gelir, kir ve yağ tüm yüzeylerde birikir ve mutfağın kokusu meyhanenin diğer mekânlarına sirayet eder ve daha önce belirttiğimiz gibi yangın riskini arttırır.

Mutfak havalandırmasının duvar fanlarıyla çözülmesi doğru değildir. Endüstriyel mutfaklar için çeşitli davlumbazlar geliştirilmiştir. Farklı tip ve ebatta davlumbazlar pişirilen yemeğin ve ısı kaynağının türüne göre tasarlanır. Egzoz hacmi, fan tipi ve kanal kesit ebadı ve hatta kirli havayı üflerken, temiz havayı da emen, ayarlanabilir kanal sistemleri de davlumbazlar gibi çeşitlidir ve ihtiyaca göre seçilmelidir. Baca gazlarını, dumanı, pişirmeye bağlı yağı toplamak için farklı; bulaşık makinalarının olduğu bölgelerdeki buharı toplamak için farklı tipte davlumbazlar vardır. Davlumbazlar duvara veya köşeye yaslanabildikleri gibi mekânın ortasında "ada" şeklinde de tasarlanabilirler. Çapraz hava akımına maruz kalmadıkları için duvar tipi davlumbazlar, ada tipi davlumbazlardan daha etkilidirler.

Davlumbazlarda biriken yağ önemli bir sorundur. Sistemde yağ filtresi olmalı ve yağ tutan, biriktiren bu özel davlumbaz tavaları belli periyotlarla boşaltılmalı ve temizlenmelidir. Dolayısıyla rahat ulaşılabilen, kolay demonte ve monte edilebilen parçalar olmalıdır. Sistem içinde diğer yağ tutucu tedbirler de yemek cinsi ve mutfak tasarımına göre planlanabilir.

Mutfakta duman, koku vs. birikmemesi için kirli havanın ortamdan emilmesi ve taze hava ile dengelenmesi önemlidir. Bu denge oluşturulurken ortam içinde hava akımı yaratılmaması için, genellikle taze hava, egzoz

havasının %85'i ile ikame edilir. Ortama taze havayı üfleyen menfezler, egzozdan olabildiğince uzakta ve tavana yakın yerleştirilir. Üfleme ve egzoz menfezlerinin planı yapılırken servis pencereleri, toplama tezgâhları gibi mimari unsurlar da dikkate alınmalıdır. Çapraz havalandırma genellikle istenilen bir çözüm olsa da, mesela üfleme menfezlerinin servis bankolarına yönlendirilmesi ve yemeklerin soğuması arzu edilmez.

Egzoz fanları çatıya veya dışarıda yer yoksa kanal içlerine sıralı olarak monte edilebilir. Çatıdaki fanlarda zamanla yağ birikmesi tehlikesi vardır. Kimi fanların tabanında emilen ve yoğunlaşmış yağın birikmesi ve yayılmaması için yağ tutucular bulunur. Fanlar, pervane veya santrifüj (veya salyangoz) olarak iki tiptir. Tavan vantilatörleri de bir çeşit pervaneli fandır. Çalışmak için büyük bir enerjiye ihtiyaç duymasalar da gürültülü olabilirler. Ayrıca ortamdaki yağ ve kir pervanede birikerek, çirkin bir görüntüye ve zaman içinde verimin düşmesine sebep olabilir. Santrifüjlü fanlar ise daha verimli ve ortamın ihtiyacına göre performans esnekliği gösterebilen, yatırım maliyeti yüksek ama amortismanı hızlı cihazlardır.

Mutfak kanalları da yangın riski, havalandırmanın verimli çalışması gibi kriterler göz önüne alınarak tasarlanmalı. Kanallarda kullanılan çelik standartları karşılamalı, vida kullanılmadan tek parça sac kaynaklanmalı ve yangın şartlarına uygun şekilde monte edilmelidir.

Daha önce de bahsedildiği gibi HVAC sistemi mevsim, mekân kullanıcı sayısı veya işlevsel olan mekânların değişkenliği gibi çevresel unsurlara kolayca adapte olabilmelidir. Binanın farklı kısımlarını münferit küçük sistemlerle kurgulamak gibi senaryolar ise ancak uzman mühendislerin planlaması ile mümkün olabilir.

Mehmet Okutan

MEYHANEDE HAVALANDIRMA

Âdeta bir akvaryum

Meyhane deyince eskiden insanın aklına kesif sigara dumanı da gelirdi, artık pek öyle değil. İçkinin arkadaşı sayılan sigaradan yayılan ve saçınıza, giysilerinize sinen o koku sizinle evinize gelir ve hatta sonraki günlere de taşınırdı. Bunun ne kadar sağlıksız olduğu tescillenince, meyhanelerde sigara içilmesi yasaklandı, meyhaneler de kalabalık herhangi bir mekânın havasına kavuştu. Ortalık sigara kokusundan temizlenince, kullanıcılar bu sefer de yemek kokusuna taktılar. İçerideki kızartmaların kokularından rahatsız olmaya, bunu "önemli konular listesi"nin en başına yazmaya başladılar. Velhasıl sigara, yemek ve bunları bastırmak için kullanılan oda spreyi kokan o meyhaneler gitti, başka mekânlardan farkı kalmamış olan, kokmayan meyhaneler geldi. Bu da biraz mekanik havalandırma sayesinde oldu.

Prensipte meyhaneyi de (kapalı her mahal gibi) bir akvaryum olarak düşünmek mümkün. Nasıl "balıklar ölmesin" diye suya hava püskürtülüyorsa, "insanlar boğulmasın" diye onlara da belli miktarlarda hava vermek gerekiyor. Sadece boğulmamak için değil aslında, insanlardan çıkan kokuları bertaraf etmek için de hava lazım. Türlü standartlar bunu ölçüp biçip sonunda "saniyede kişi başına 6-7 büyük su şişesi kadar hava" verince bunun çözüldüğünü söylemişler. Eskiden bu kişi başı hesabının üzerine bir de sigara faktörü eklenerek bu hava neredeyse 1,5-2 kat yükseltilirdi, ama artık bu pek yapılmıyor. Çünkü havalandırma cihazı büyüdükçe, faturalar kabarıyor. Yani sigara gidince cihazlar biraz küçüldü denebilir. Sonra da bu cihazlar geri kazanım denen,

içeriden çekilip atılan hava ile taze havanın enerjisini karıştıran modüllerle teçhiz edilince, oldukça faydalı bir enerji tasarrufu konusu da ortaya çıkıverdi.

Meyhanenin mutfağı ise çok özel bir durum. İçinde koku ve duman çıkaran türlü pişirme faaliyeti gerçekleşiyor; fritöz, vok, en beteri de kömürlü mangal olabiliyor. Bu kokuların etrafa yayılmadan bir davlumbazla toplanıp güvenli bir şekilde yüksek bir yere çıkartılması, oradan da kimseyi rahatsız etmeden rüzgâra karıştırılması gerekiyor. Kolay gibi görünse de bu sistem; davlumbazın eteğinin ebadı, ızgaradan yüksekliği, yanındaki duvar, kullanılan yakıttan başlayıp kanalın uzunluğu, şaftın özelliği gibi noktalara uzanan birçok detay içeriyor. Ayrıca otomatik yangın söndürme fonksiyonunun olması, istenen sistemin yanıp patlamayan ve mümkünse sessiz çalışan bir fana bağlanmadan önce, dumanı yeni nesil filtrelerden geçirerek temizlemesi de bekleniyor. Mutfağın baş tacı olabilecek bu karmaşık sistemin dikkat edilmezse bol para harcanıp pek verim alınamayan bir yatırım olma riski var. İyi planlanmadan beyaz eşya muamelesiyle satın alınırsa, meyhanenin ömrünün sonuna kadar arka planda operasyonu kemirebiliyor. Özetle mutfağın havalandırmasını iyi projelendirmek gerekiyor.

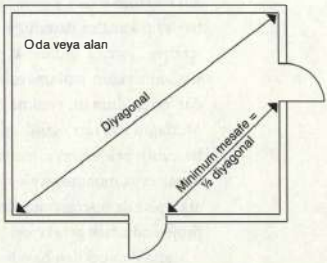
Mutfaktan çekilen havanın, bir yerden mutfağa giren havayla dengelenmesi gerekiyor. İşte bu girmesi gereken yer, bir miktar meyhanenin oturma bölgesi olarak da planlanıyor ki, daha temiz alandan daha kirli alana doğru hava akabilsin, kokulu hava mutfaktan yayılmadan tahliye edilebilsin. Bunu yapmak çok zor olmasa da, baştan planlanıp cihazlar doğru seçilmezse, koku yayılımı engellenemiyor. Kimi zaman da balans probleminden dolayı restoranın kapısından çok fazla hava giriyor ve o bölgede kimse oturamıyor. Yani sistemleri bütün bunları da düşünerek tesis etmek lazım.

Meyhanenin ve mutfağının havalandırma cihazlarını bir güzel seçtik diyelim. Bu sefer de, seçilen mimarla/iç mimarla sistemi kuran mühendisin dünyalarını birleştirebilmek sorunu ortaya çıkıyor. Mekanik sistemin hava verişini sağlayan menfezler ile ısıtma ve soğutmayı sağlayan cihazların nereye nasıl saklanacağı, hangi yarıktan nereye doğru üfleyeceği biraz o projedeki karakterler ve ilişkilerine bağlı oluyor. İdeal bir durumda, iç mimar sistemin mantığını anlayıp ona göre bir plan yapıyor, mühendis de onun istediği tür ve renkte aksamı, meyhane kullanıcılarının konforunu bozmayacak şekilde seçip kullanabiliyor. İyi planlanmış bir restoranda harmonik yerleştirilmiş, atış açısı ayarlanabilen renk uyumlu menfezlerden çıkıp ortamın havasıyla gürültüsüz ve verimli bir şekilde karışan ve oturana kendisini hissettirmeden inen taze hava, ortamda bir bahar akşamı hissi yaratarak yavaş yavaş köşelerdeki egzoz menfezlerine ve mutfağa doğru ilerler; mutfaktan koku çıkışını engelleyecek şekilde içeri girip pişirme yüzeylerini süpürdükten sonra, pişirme buharını savurmadan davlumbaza doldurup sızdırmaz bir kanaldan geçerek –gerekirse temizlenip– atmosferle buluşur. Bu esnada meyhanedeki müdavimler de keyifle anason muhabbetine devam ederler...

F. YANGINDAN KORUNMA

Yangınlar mal kaybına, hasara, ticari faaliyetin kesintiye uğramasına, yaralanmalara ve hatta ölümlere neden olabilir. Restoranlarda yangın riskini artıran özel sebepler vardır: Mutfakta bulunan yağ ve yağ kalıntıları, diğer yanıcı maddeler, bakımı yapılmamış ekipman, brülör, elektrik ve gaz tesisatındaki hatalı bağlantıların hepsi bizatihi risk artırıcı unsurlardır. Bu riski en aza indirmek ise daha planlama aşamasında başlaması gereken bir süreçtir. Yangın riskinin azaltılması, etkili-çabuk müdahale ve yayılmasını önleyecek tedbirler ayrı ayrı düşünülmelidir. (Hangi yangın söndürme sisteminin uygun olduğu, tüm mekânın nasıl bölgelere ayrılacağı, yapı ve dekorasyon malzemeleri tercihleri vs.)

Meyhaneler, Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik (BYKHY) gereği toplanma amaçlı kullanım sınıfında değerlendirilen mekânlardır. Tüm toplanma amaçlı mahallerde olduğu gibi yeme-içme aktivitesi için kalabalık grupların bir araya geldiği meyhanelerde öncelikle alınması gereken pasif önlemler bulunmaktadır. Pasif önlemler, gerektiği durumda yangına dayanımlı duvar, kapı, döşeme ile binayı bölmelere ayıran ve yangının hızla mahalden mahale yayılmasını önlerken bununla beraber mekânın kullanıcıları için kaçış imkânı yaratan unsurlardır. Mekânı ele aldığımızda öncelikle mimari ihtiyaçlarını (kaçış yollarını, kaçış genişliklerini, kaçış sayılarını ve konumlarını) belirlemek gerekir, bu noktada da mekândaki kullanıcı yükü sayısı önemli bir etkendir. Yeme içme alanlarında 1 m2 başına düşen kullanıcı yükü sayısı 1.5 olarak ele alınmakta ve bu katsayıya göre mekândaki kullanıcı yükü, tefrişten bağımsız olarak hesaplanmaktadır (EK-5/A, BYKHY 2020). 50 kişinin aşıldığı her mekânda en az 2 çıkış bulunması şarttır. Bu çıkışlar birbirine alternatif kaçış yolu olarak değerlendirilebilmesi için ise birbirinden olabildiğince uzakta olmalı, 2 çıkış arasındaki mesafe sprinkler sistemi bulunmadığı takdirde diyagonal mesafenin 1/2'sinden ve sprinkler sistemi bulunduğunda ise diyagonal mesafenin 1/3'ünden az olmamalıdır (Madde 39, BYKHY 2020).



Figür 1: Birbirine alternatif çıkışlar arasında olması gereken mesafe

Yangın kaçış koridorlarında asla malzeme depolanmamalı, bu güzergâhlar daima temiz ve engelsiz olmalıdır. Aynı şekilde son çıkış noktaları önünde herhangi bir tefriş veya engel bulunmamalıdır. Kaçış kapıları, kaçış yönünde açılacak şekilde düzenlenmeli ve kullanıcıların güvenli bir alana ulaşması için yönlendirilerek son çıkışlara, Acil Kaçış Kapılarının üstünde "Acil Çıkış" ve tercihen aynı zamanda "Exit" yazılı işaretleme yapılmalıdır.

Figür 2: Kaçış kapıları üzerindeki yönlendirme işaretleri

Yangın alev, duman, zehirli gaz, patlama ve panik sebebiyle can ve mal kaybına yol açar. Meyhane faaliyete başlamadan önce her farklı

mekân için (mutfak, depolar, ana yemek salonu vs.) yangın riski gözetilerek ekipmanların bakımı yapılmalı ve en kısa sürede müdahale edilebilmesi için yangın söndürücü cihazlar da belirli yerlere yerleştirilip sorumlu personel atanmalı, bütün personel bu konuda eğitilmeli ve kaçış rotaları oluşturulmalıdır. Seçilen alarm sistemi hem sesli hem de işitme engelliler için görsel uyarı vermelidir. Tüm bunlar uzman yangın danışmanlarının yönlendirmesi ve planlamasıyla işletmenize göre hazırlanmalıdır.

Mutfakta dikkat edilecek temel hususlar şöyle sıralanabilir: Evvela, intizam! Fırın eldiveni, ambalaj, havlu, ahşap kaşık veya kap gibi yanabilir malzemeden yapılmış eşyaların bütün ısı kaynaklarından uzak tutulması şarttır. Hatta mutfakta kolay tutuşacak malzeme (perde vs.) kullanılmaz. Ocak, fırın vb. ekipmanı elektrik panoları, açık kablolar gibi risk içeren unsurlardan uzakta planlamak gerekir. Yemek pişirilirken her ne surette olursa olsun mutfak gözetimsiz bırakılmamalıdır. Eğer personelin mutfağı terk etmesi gerekirse; fırın, ocak gibi ısı kaynaklarının kapatıldığından emin olunmalıdır. Kullanılan cihazlardaki beklenmedik, olağanüstü durumlar (sebepsiz kapanma, çok ısınma vb.) muhakkak düzeltilmeli, sebepleri teşhis edilmelidir. Personelin sorumlulukları belirlenmeli, belli senaryolar çalışılmalı ve bakım, temizlik protokolleri hazırlanmalıdır. Meyhanede kullanılan mobilya, perde vb. dekorasyon unsurları kolay tutuşmayan, yandığı takdirde zehirli gaz salmayan nitelikte olmalıdır.

Tüm bu önlemlerden önce, daha tasarım aşamasında alınması gereken bir diğer pasif önlem ise; mutfak ve depolarda yapılması gereken yangın dayanımlı bölmelerdir. Mutfakta açık ateş bulunması halinde mekânın geri kalanından 120dk yangına dayanımlı duvar ve 90 dk yangına dayanımlı kapı ile ayrılmalıdır. Eğer mutfak ve meyhanenin diğer mekânları arasında bir servis penceresi tasarlanmış ise bu alanda yangın perdesi kullanılabilir. Bu önleme ek olarak, 100'den fazla kişiye hizmet veren mutfakların davlumbazlarına otomatik söndürme sistemi yapılması ve ocaklarda kullanılan gazın özelliklerine göre gaz algılama, gaz kesme ve uyarı tesisatının kurulması gerekir (Madde 57, BYKHY 2020). Davlumbaz ve havalandırma sistemlerinin doğru montajı ve düzenli bakımı, mutfak yangın güvenliğinin önemli bir unsurudur. Ortamda bulunan yağın birikmesini önlemek için davlumbazlar, yağ temizleme cihazları, fanlar, kanallar ve diğer ekipmanların bakımları, uzman firmalar/kişiler tarafından –belirlenen aralıklarla– yapılmalıdır. Filtreler, yağ oluşumunu önlemek için düzenli olarak temizlenmelidir. Temizleme periyodu, meyhane menüsünün ne tarz bir mutfak sunduğuna bağlıdır. Bu hususta da yazılı bir temizlik programı oluşturmak ve bir personeli bu protokolün takibi ve uygulamasıyla görevlendirmek doğru olacaktır. Bakım ve temizliğin ardından, temizlenme tarihini ve hizmet veren şirketin/kişinin adını gösteren bir etiket görünür bir yerde belirgin bir şekilde sergilenmelidir. Ayrıca, mutfaklarındaki pişirme alanlarının mekanik egzoz sisteminin; binanın diğer bölümlerine hizmet veren sistemlerden bağımsız olması, egzoz kanallarının, korunmamış yanabilir malzemelerden en az 50 cm açıktan geçmesi, egzozun doğrudan dışarıya atılması ve herhangi bir hava giriş açıklığından en az 5 m uzakta olması gerekir (Madde 88/2, BYKHY 2020). Eğer mekânda bir kaçış merdiven düzenlenmesi gerekiyorsa bu merdiven mutfakla aynı aydınlığı veya baca boşluğunu paylaşamaz (Madde 155/2, BYKHY 2020).

Elektrik arızaları da yangınların başlıca sebeplerindendir. Riski asgariye indirmenin yolları da bellidir. Öncelikle tesisatın doğru

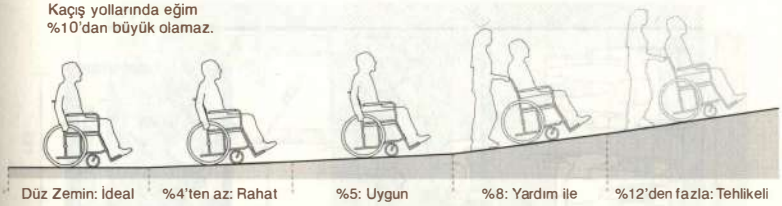
planlanıp uygulamanın doğru yapılması lazımdır; açık elektrik uçları olmaması, kablolarda mümkün mertebe ek olmaması, doğru topraklama vb. (Özellikle mutfak tesisatı ve onun getirdiği elektrik yükleri ve riskleri konusunda uzman mühendislerle çalışılmalıdır. Elektrik ve mekanik mühendisi, mutfak ekipman tedarikçisi ve tasarımcının planlama aşamasında koordine olması idealdir.) İkinci olarak, cihazların da nitelikli ve standartlara uygun seçilmesi, periyodik bakımlarının uzman firma/kişilerce yapılması şarttır. (Mesela termal kamerayla yapılan denetimler, gözle muayenede fark edilmeyen problemleri teşhis etmenin ve tedbir almanın bir yoludur.) Zamanında fark edilen aksaklıkların çözümü her yönden daha avantajlıdır: Gecikmelere bağlı tamir masrafları, arızalara bağlı üretim kayıpları asgariye iner; arızaların giderilmesi sebebiyle enerji tasarrufu, ekipmanların daha verimli çalışması ve mekânın güvenliği de tesis edilmiş olur.

Meyhanelerdeki bir diğer kritik konu ise alkol depolanmasıdır. Şarap, bira gibi içkiler yüksek bir risk oluşturmamakta, ancak Rakı'nın parlama noktası 29.3°C' olup, yönetmelikte Sınıf IC yanıcı ve parlayıcı sıvı kategorisinde yer almaktadır. Yanıcı ve parlayıcı sıvıların depolandığı mahaller en az 120 dakika yangına dayanıklı şekilde yapılmalıdır. Sınıf I parlayıcı sıvıların depolandığı binaların bodrum katının bulunmaması gerekir (Madde 118/1, BYKHY 2020). BYKHY EK-11'de ise bu sıvıların depolama miktarlarına yönelik bilgi verilmektedir. Tehlike arz ettiği için alkol depolanması konusundaki koşullara özellikle dikkat edilmesi gerekmektedir.

Gerekli pasif ve aktif önlemler alındıktan sonra ise sırada yangın veya bir başka acil durum hâlinde, personelin sorumlulukları ve eylem planının önceden hazırlanmış olması gelir: Oluşan aksaklığın niteliği nedir? Bu aksaklığın giderilmesi için kim, nasıl müdahale etmelidir? İtfaiye, polis veya ambulansı kim aramalıdır? Tahliye sırasında hangi bölümdekilerin nerelere sevk edilmesi gerekir? Acil çıkış yönlendirmeleri fark edilebilir nitelikte midir? Engellilerin tahliyesi de bir protokole bağlanmalı, panik durumunda bu müşterilere refakat edilmelidir. Mutfakta alınacak özel tedbirler vb. konuların daha önceden kararlaştırılmış olması hayati önem taşır. Aynı senaryonun olay sonrası için de kurgulanması lazımdır: Durum tespiti nasıl yapılır? Kimden, nasıl bir tutanakalınmalı? Avukat, sigorta şirketi vs. hangi aşamada, kim tarafından aranmalıdır?..

Ek-11 Yanıcı ve patlayıcı sıvıların depolama yerine göre depolama miktarları

Depolama Yeri	Miktarı (litre)	
	Sınıf IA	Sınıf IB, Sınıf IC, Sınıf II
Zemin seviyesi ve üstündeki depo hacimleri	20 – 60	100 – 300
Açıkta kurulu depolar	20 – 200	40 – 600



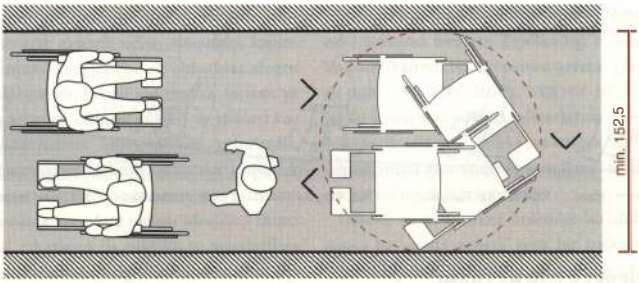
6. HERKES İÇİN MEYHANE

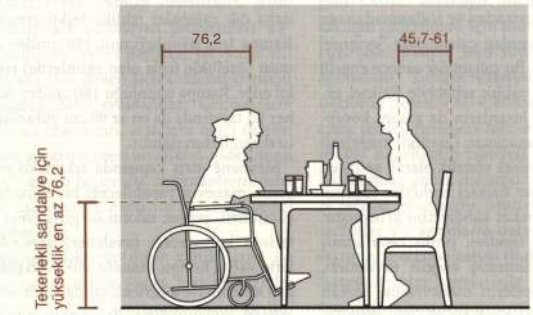
Herkesin sosyal hayatın içinde, kimsenin yardımına ihtiyaç duymadan ve zorlanmadan var olabilmesi için yapılan çalışmalara "evrensel tasarım" deniyor. Bu çalışmalar sadece engelli bireylerin değil yaşlılık sebebiyle fiziksel zayıflıklar yaşayan insanların da yaşam konforunu artırmayı amaçlıyor. Özellikle tekerlekli sandalye kullananlara yönelik olarak getirilen standartlar, benzer fiziksel zorluklar yaşayan insanların da hareket kabiliyetini artırmıştır. Dar kapılar, kot farkları, yanlış tasarlanmış veya hiç düşünülmemiş engelli tuvaletleri, tekerlekli sandalyelerin manevrasına imkân vermeyen koridorlar çok sık görülen eksikliklerdir.

Meyhaneyi engelli misafirler için daha konforlu bir şekilde planlama kararı sadece mekân içi ile sınırlı değildir elbette. Eğer bir otopark varsa; meyhane girişine yakın, düzayak veya rampa erişimi olan bir engelli otoparkı tahsis edilmeli ve işaretlerle tanımlanmalıdır. Rampa genişliği en az 91,5 cm olmalıdır. %6'ya kadar olan rampa eğimi kişinin kendi kendine çıkabileceği kolaylıkta olup %8'lik eğimden itibaren yardımcıya gereksinim duyulmaktadır. Dikkat edilmesi gereken bir diğer husus da eğim, mesafe ve yüksekliğin dengelenmesidir. Rampa başlangıç ve sonlarında da muhakkak sahanlık öngörülmesi gerekmektedir. Eğim az olsa da sahanlığı olmayan uzun bir rampa yorucu ve kullanışsız olabilir. %10-12'lik eğimle de ancak 15 cm yükseğe çıkılmalıdır. %12'den daha dik rampalar tehlike teşkil etmektedir. Rampa iniş uzunluğunun 150 cm'den az olması (özellikle fazla olan eğimlerde) risk teşkil eder. Rampa uzunluğu 180 cm'den fazla ise her iki tarafında da en az 90 cm yüksekliğinde tırabzan bulunmalıdır.

Meyhane giriş kapısında tekerlekli sandalyenin manevra yapabileceği bir sahanlık düşünülmeli, yemek salonu ile giriş (veya müşterinin kullanacağı tuvaletler) arasında kot farkı varsa; rampa, asansör, yükselen platform gibi sistemlerle tekerlekli sandalyenin mekâna erişimi sağlanmalıdır. Tekerlekli sandalyelerin geçiş yapacağı kapıların temiz genişlikleri (kapı kulbu, menteşe vs. hariç) 81,5 cm'den az olmamalıdır. Çift kanatlı kapı olan durumlarda da bir kanadın 81,5 cm şartını sağlaması beklenmelidir. Eğer mekâna döner kapı, otomatik kayar kapı gibi sistemlerle giriliyorsa, bu sistemlerin yanında engelli standartlarını sağlayan kanatlı kapılar da olmalıdır. Kişinin mekâna girmek için kapıyı çekmesi gerekiyorsa, en az 45 cm'lik açık duvar alanı (genişliği) olmalıdır. Kapılar itilerek açılıp kapanabilmelidir. Ayrıca, eğer misafir, meyhane sandalyesinde/koltuğunda oturmayı tercih ederse, giriş alanında tekerlekli sandalye, koltuk değneği vb. destek cihazlarını depolamak için yer tahsis edilmelidir.

Tekerlekli sandalye 81,5 cm temiz açıklığı

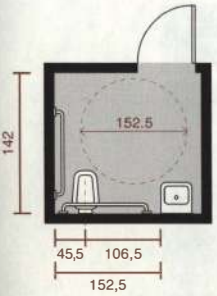


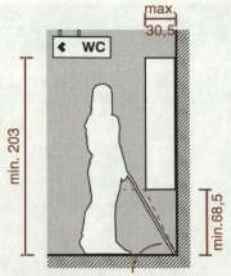


olan bir kapıdan geçebiliyor olsa da hareket edebileceği koridor genişliğinin en az 91,5 cm olması şarttır. Trafiğin yoğun olup da iki tekerlekli sandalyenin yan yana geçebileceği asgari koridor genişliği ise 152,5 cm'dir. 152,5 cm tekerlekli sandalyelerin 360 derece manevra yapması için gereken asgari çap ölçüsü olup önemli bir mesafedir; tekerlekli sandalyelerin dönebileceği köşeler ve engelliler için oluşturulacak olan tuvalet planlarında bu ölçü esas alınmalıdır.

Tekerlekli sandalyenin masaya yaklaşabilmesi için masa tezgâhı ile zemin arasında en az 61 cm temiz boşluk/yükseklik olması gerekir. Tekerlekli sandalye için masada 76 cm genişlik ve dizler için de 48,5 cm derinliğinde yer ayrılmalıdır. Meyhanelerde –genellikle– bar olmasa da, özellikle açık alanlarda ve sigara içilen bölümlerde yüksek tezgâhlar kullanılabilir, bu alanlarda engelli müşteriler için 86,5 cm'den yüksek olmayan tezgâhlar kullanışlı olacaktır. Ayrıca, tekerlekli sandalye kullanan birinin yana doğru bir şeye uzanması gerekiyorsa, 137 cm'den daha yukarıda (mesela tuvaletlerde havluluk vs.) ve aşağı doğru da 23 cm'den daha alçakta olmamalıdır. Tekerlekli sandalye kullananların ileriye doğru uzanabildiği azami yükseklik de 122 cm'dir. Yerden bir şey almaları gerekirse, uzanılabilen nesne yerden asgari 38 cm yüksekte olmalıdır.

Meyhanelerin, kapasitelerine göre, tekerlekli sandalye için yer tahsis etmeleri gereklidir.





Baston, kişi bir engele çarpmadan önce duvara değer.

4 ila 25 kişilik meyhanede, tekerlekli sandalye için bir kişilik alan ayrılması yeterliyken; 25 ila 50 kişilik kapasitede iki tekerlekli sandalye alanı ihtiyacı karşılar. 51 ila 300 kişilik meyhanede bu sayı dört, 301 ila 500 kişilik meyhanede ise altıdır. 500 kişinin üzerinde kapasitesi olan işletmelerde, altı tekerlekli sandalye tahsisi her 100 kişide bir adet artmalıdır.

Meyhanede erkek ve kadın tuvaletleriyle birlikte cinsiyet ayrımı olmayan bir engelli tuvaleti yer alması gerekir. Tabii bu tuvalet sorunu, erkek-kadın tuvaletleri içinde engelliler için tasarlanmış armatür ve vitrifiyelerle donatılmış kabinler olarak da çözülebilir. Engelli tuvaleti elbette erişilebilir olmalıdır. Çok katlı bir meyhanenin her katında engelli tuvaleti olması ideal olsa da, bu şartlar sağlanamadığı takdirde, engelli tuvaletinin giriş katında, düzayak veya ulaşılabilir olması gerekir.

Yemek alanlarındaki kot farklılıklarıyla oluşturulmuş mekânların (yükseltilmiş veya düşük döşemeler, sundurmalar vs.) hepsine tekerlekli sandalyeyle ulaşılması gereklidir. İdeal olanı her koşulda sağlamak elbette mümkün değildir. Mesela, asansörsüz yapılarda eğer asma kat yemek alanı, "ulaşılabilir" ana yemek salonu alanının üçte birinden daha küçükse; "ulaşılabilir" mekânlarda aynı konfor, hizmet şartları ve dekorasyon mevcutsa ve "ulaşılabilir" diye tanımlanan mekânlarda engelliler için herhangi bir kısıtlama yoksa; ilave mekânlardaki düzenlemelerden feragat edilebilir.

Engelli dolaşımını zorlaştıran unsurlar sadece zemindeki kot farkları değil, aynı zamanda çıkıntı yapan nesnelerdir. Duvara sabitlenmiş alçak raflar, aydınlatma armatürleri veya tavandan sarkan bilgilendirme levhaları vs. tehlike yaratabilir.

Yerden 68,5 cm yüksekte başlayıp 203 cm yüksekliğe biten ve 10 cm'den fazla çıkıntı yapan nesneler (ankesörlü telefon, raf, reklam panosu, yönlendirme işareti vb.) "engel teşkil eden unsur" olarak değerlendirilir. Bütün dolaşım hattı boyunca asgari 203 cm yükseklik sağlanmalıdır. Aksi durumda görme engelliler için muhakkak uyarı ve bariyer olmalıdır. Çıkıntı yapan nesneler de dolaşım hattının genişliğine ve manevra çapına etki etmemelidir.

Engellilere destek olan veya kılavuzluk eden küpeştelerin kavranabilir olması ve duvardan uzaklıkları önem teşkil etmektedir.

Derlemeye çalıştığımız tedbirler ve iyileştirmeler elbette zenginleştirilip çoğaltılabilir. Hepsini bir anda uygulamak da mümkün olmayabilir, ama bu yönde atılacak adımlar ve gösterilecek hassasiyet çilingir sofrasını renklendirecek ve keyfini de artıracaktır.

Burçak Altay

HERKES İÇİN TASARIM

Engelsiz meyhaneler

Meyhane! Güzel bir sözcük. Kulağa da hoş, göze de hoş. Bildiğiniz meyhaneleri düşünün... Duvarlarda balık ağları, içki şişeleri, masalarda minik vazolar içinde çiçekler, reyonda iştah açıcı çeşit çeşit mezeler. Kime cazip gelmez ki! Peki bu hoş yeri daha da hoş yapmak elimizde midir? Evet. Mekânımızdaki tüm "engel"leri kaldırıp insanların rahat edebileceği bir ortama dönüştürebilirsek işte o zaman meyhanemizin kapısını da herkese açmış oluruz.

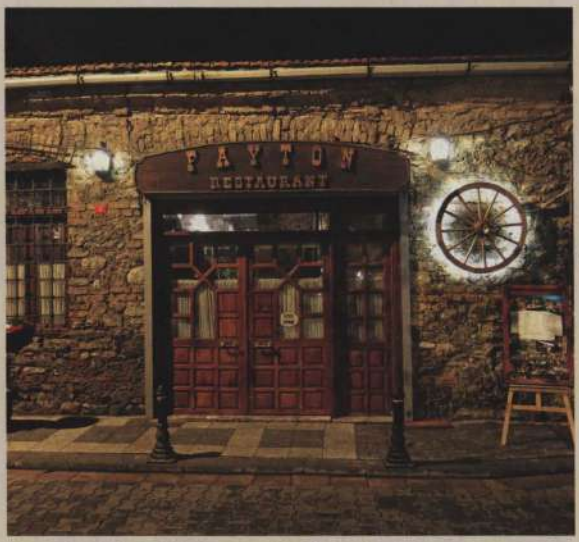
Peki engelsiz ne demek?.. "Engelsiz; hem zihinsel mekânda, hem de fiziksel mekânda olasılıklara, kişilere, şeylere açık olmak" demek. Alt-kültür olan meyhanelere de çok yakışan bir terim değil mi? Nitekim çok önemli, olumlu bir özelliği vardır meyhanelerin: Masada yapılan sohbetler, günlük alışılmış konuşmalardan farklılaşarak, söylenmemiş sözlere, bastırılmış duygulara, saklı düşüncelere yer açar. O masada dostluk vardır, anlayış vardır, hoşgörü vardır. İçki masası, tüm insanları, tüm sohbetleri, tüm sevilen yiyecek ve içecekleri kapsar, kucaklar.

Peki, ilk bakışta böyle görünen meyhane sofrasına bir kez daha göz atalım: Herkes aynı rahatlıkla ulaşabiliyor mu? Her yaştan, farklı fiziksel özelliklere sahip insanlar için de o sofralar erişilebilir mi? Soframız gerçekten de herkese açık mı?

Örneğin, sevdiğiniz bir arkadaş grubu ile yıllar sonra bir araya gelmişsiniz. Hep birlikte bir meyhaneye gitmek istiyorsunuz; dileğiniz tasasız, rahat, bol sohbetli bir gece geçirmek. Ama arkadaşlarınızdan birinin fiziksel engeli var ve hiçbiriniz alacağınız hizmetin sınırlanmasını ve mağduriyet yaşamayı istemiyorsunuz. İşte şimdi engelsiz bir meyhane bulma zamanı...

İnsan-merkezli tasarım

İnsan-merkezli tasarım, herkesin bir yere eşit düzeyde katılımını ve eşdeğer şekilde deneyimlemesini öngörüyor. Erişilebilirlik, farklı fiziksel özellikleri, yeti ve



Fayton Restaurant, Kadıköy, İstanbul. Fotoğraf: Adem Erkoçak

kabiliyetleri olan her bireyin bir mekânı ve oradaki tüm mobilya, ürün vb. özellikleri, bağımsız olarak, herhangi birinden destek almadan eşit derecede kullanabilmesi demek. "Eşit biçimde" vurgusu çok önemli. Bunun için, her şeyden önce farklılıkların bir haritasını çıkarmamız, olası deneyimlerin mekân kullanımına yaratacağı etkiyi hayal etmemiz ve öngörmemiz lazım. Bunlar neler olabilir?

Farklı fiziksel özelliklere sahip kadın ve erkekler; duyusal yetilerinde azalma olan yaşlılar, görme engelliler, işitme engelliler, ortopedik engelliler... Eğer sofralarımızda herkese yer açmak istiyorsak, belirli kurallara dikkat etmemiz lazım. Bir yandan, tasarımımıza entegre edebileceğimiz standart ve ölçüler; diğer yandan da "olmazsa-olmaz" diyemeyeceğimiz ama kişinin rahatlığını arttırabilen, kullanım kolaylığı sağlayan eleman ve yerleştirmeler yer alabilir.

Temel prensip, her bireye, giriş ve karşılamadan başlayarak; masaya ulaşma, menüyü takip edebilme, personelle iletişime geçerek istediklerini ısmarlama, yemek yeme, tuvalete gitme, ödeme yapma ve meyhaneden ayrılma deneyiminin tümünü kapsayan bir çevre sunmaktır. Şimdi bunlara bir göz atalım.

Giriş ve karşılama

Tekerlekli sandalye, yürüteç, koltuk değneği gibi destek ekipmanlarıyla hareket edebilen konukları düşünerek tasarlanmış bir karşılama alanı, çok önemli bir

başlangıçtır. Engelli bir müşteriyle karşılaşıldığında genellikle izni alınmadan hatta haber verilmeden koluna girmek sırtından desteklemek gibi temas içeren hareketlerde bulunulabiliyor. O yüzden en önce yapılması gereken doğru iletişimi kurmak. Herhangi bir fiziksel engele sahip müşteri mekâna girdiğinde karşılamada görevli olan personelin, gelen kişinin farklı yetilere sahip olduğunu anlaması ve iletişimini buna göre şekillendirmesi gerekir. İletişimin en başında da "Size yardımcı olmamı ister misiniz?" sorusu vardır. Ayrıca girişte rahat hareket edilebilecek, 152,5 cm'lik dönüş çapına sahip engelsiz, yeterli alan sağlanması, tekerlekli sandalye kullanımı için uygundur.

Dolaşım

Meyhanenin gerekli tüm mekânlarına ulaşabilmek için koridorların genişliği önem taşımaktadır. Masasına hiçbir engelle karşılaşmadan ulaşan müşteri, ihtiyacı olduğu takdirde tuvalete de kendi başına gidebilmeli, mezelerin sergilendiği camekânın yanına kadar da aynı rahatlıkta ulaşıp göz hizasındaki tabaklardan birini işaret edebilmelidir. Bu sebeple, bir tekerlekli sandalye kullanıcısı için en az 91,5 cm genişlik yeterli olurken, iki taraflı gidiş-gelişlerin olacağı koridorlar en az 120, tercihen de 152,5 cm olmalıdır. Bu sebeple, özellikle insan dolaşımının yoğun olduğu, servis elemanlarının da hareket edeceği ana dolaşım akslarının 152,5 cm genişlikte olması uygundur, çünkü daha önce de belirtildiği gibi tekerlekli sandalyelerin 360 derecelik manevrası için gerekli olan ölçü budur.

Bir mekânın, özellikle tekerlekli sandalye için en olumsuz yanı merdivenli olmasıdır. "Merdiven" demek, "yardım" demektir. Zira tekerlekli sandalye, iki, bazen de üç kişinin yardımı olmadan merdivenden çıkarılamaz. Bu sebeple yemek alanı mümkün olduğunca düzayak olmalı, ancak eğer seviye farkı yapılacaksa da mutlaka o seviye farkını çıkabilmek için bir rampa (eğim %6-%8, yani 1 metre rampa 6-8 cm yükselmeli) tasarlanmalıdır. Eğer alanda rampa yapacak kadar yer yoksa, engelli asansörü veya merdiven kenarına takılabilecek engelli platformu da düşünülebilir.

Görme engelliler için mevcut dolaşım hattında eşik, bariyer veya zemine basmayan (yani kişinin bastonu ile algılayamayacağı) ancak yürüyüş hattına doğru uzanmış çıkıntıların olmaması gerekir. Ayrıca mobilya ve benzeri sert yüzeylerde keskin köşelerden kaçınmak önemli tedbirlerden biridir. Bu fiziksel tedbirlerle birlikte, işitme zorluğu çeken müşterileriniz dışında (özellikle) görme engelli veya fiziksel farklılıkları olan müşterilerle de yüksek sesle konuşmamaya özen gösterilmelidir. Misafirlerle iletişim kurup hizmet ederken onları engelli, farklı, özel olarak değil, her şeyden önce bir "birey" olarak görmeliyiz.

Masaya oturma sırasında (ve esasında hemen her zaman) müşterinin baston ve benzeri destek donanımının kaldırılması veya düzeltilmesi gerekiyorsa, görevli "Size yardımcı olmamı ister misiniz?" gibi sorularla müşterinin düşüncesini anlamalı ve iznini almalıdır. Bu bağlamda, en azından bazı masaların yanında destek donanımı koyabilecek kadar alan bulunması da çok iyi olacaktır.

Yemek

Meyhanelerde, servis masaya olduğu için, müşterilerin meze seçmek veya kendi kişisel ihtiyaçlarını karşılamak dışında masadan kalkıp sırada beklemesi vs. gerekmez. Bu durum meyhane işletmesi için bir avantaj, müşteriler için de bir kolaylıktır.

Yemek salonunda engelli bireylerin yanaşabileceği, başka masaların alanını işgal etmeden rahatlıkla ulaşabileceği masaların planlanması ihmal edilmemelidir. Elbette, masaya kadar engelsiz gelen müşterinin, oturacağı masa da engelsiz olmalıdır. Tekerlekli sandalye ile kullanmaya uygun olan masanın tabla yüksekliğinin altındaki temiz boşluk sandalyenin yaklaşmasına imkân vermeli ve masa ayakları da engel oluşturmayacak şekilde merkezden zemine doğru uzanmalıdır.

Sipariş alınırken engelli bireyin refakatçisiyle iletişim kurma eğilimi ise, belki iyi niyetli, ancak hatalı bir davranıştır. Oysa, doğrudan sipariş alınacak kişiyle iletişim kurulmalı, beden dili ve göz temasıyla da iletişim desteklenmelidir. Daha önce belirttiğimiz gibi; kişiyle iletişime geçmeden ve onay almadan kendisine veya eşyalarına dokunmak uygun olmayacaktır.

Braille alfabesi veya sesli hazırlanmış bir menü, görme engelli müşterinin o sofradaki yerinin, sohbet halkasındaki yeri kadar önemli olduğunu gösterir. Böyle bir hazırlığınız yoksa ve görme engelli müşteri menüyü duymak isterse, tüm menüyü okumak zor olabilir. Bu sebeple ana başlıklardan ilerleyerek siparişler belirlenebilir. Görme engeli olmayan ancak görüş kaybı yaşayan (özellikle ileri yaştaki) insanlar için de menülerin yazısıyla fon arasındaki kontrast belirgin, harf boyutları da okunabilir olmalıdır.

Meyhaneyi başka restoranlardan ayıran en önemli özellik, bol sohbetin temel amaçlardan biri olmasıdır; meyhanelere dostlarımızla bir arada olmak, paylaşmak ve güzel vakit geçirmek için gidiyoruz. Buna bağlı olarak, masalarda daha uzun süre vakit geçiriyoruz. Özellikle görme engelli müşteriler için masa düzeni büyük önem taşır. Bu müşteriler için servis düzeni, kişinin kendi yön algısına göre anlatılabilir. Örneğin "balığınız sizin sağınızda, ekmeğiniz tam karşınızda" gibi. Sohbet uzadıkça yenilenen servisler de aynı düzen içinde olmalı, özellikle müşterinin kişisel kullanımı için ayrılmış alanda değişiklik yapılmamalıdır. Ayrıca görme engelli, işitme engelli veya yaşı ileri olan müşterilere servis yapılırken bu insanların servis yapılacağından haberdar olduklarından emin olunmalı, gerekli durumlarda haber verilmelidir. Örneğin, görme engelli müşterinizin yarım kalan su bardağını doldururken ona haber vermeniz olası kazaları önleyecektir.

Servis mekânları (tuvaletler)

Yemek yenilen mekânın geniş ve erişilebilir olmasının yanı sıra, en azından bir tuvaletin de engelliler için tasarlanmış olması gerekir. Bu, kadın veya erkeğin kullanabileceği tek bir tuvalet olabileceği gibi, kadın ve erkek tuvaletlerinde özel olarak planlanmış bir kabin de olabilir.

Engelli tuvaleti denildiği zaman özellikle hareket kısıtlılığı olan insanlar söz ko-

nusudur. Bu tuvaletlerin planında esas olan, tekerlekli sandalyenin 360 derece manevra yapabileceği 152,5 cm çaplı bir daire alanının boş bırakılması ve sandalyenin, engelliler için özel olarak tasarlanmış klozet, lavabo, destek ekipmanları gibi unsurlara çarpmamasıdır. Ayrıca, tuvaletlerin kapısı mutlaka dışa doğru açılmalıdır. Otosensörlü kayan kapılar hem yer kaplamaması hem de tekerlekli sandalye kullanıcısı açısından uygun çözümlerdendir; ancak bu kapıların gerektiğinde manuel olarak da çalışabilmesi gerekir.

Görme engelliler için bir plan oluşturulmalıdır. Braille alfabesi ile hazırlanmış bazı bilgilendirme levhalarının yanı sıra, keskin köşeli tasarımlardan kaçınmak, beyaz bastonun algılayamayacağını düşünerek baş hizasına ve kişi takılıp düşebileceği için ayak hizasına mobilya ve eşya yerleştirmemek gibi tedbirler almak yerinde olur.

Meyhane mekânlarında uygulanan çözümlerin yanı sıra, kısa bir eğitimle ufkumuzun da genişleyeceğini düşünüyoruz. Farklılıklarıyla zenginleştiğine inandığımız içki sofrasında, sohbet ahenginin yakalanabilmesi için yönetmelik ve ruhsatların rehberliğinden öte; farkındalık sahibi ve bilinçli olmamız ve aynı niteliklere, hassasiyetlere sahip insanlarla çalışmamız gerekir... Ancak böyle kapsayıcı bir anlayışla meyhaneler "herkesin" tekrar tekrar gelmek isteyeceği mekânlar olabilecektir.

Ve biraz da duyular....

Standartlar, ölçüler bize engelsiz meyhane gereksinimlerini sağlamakla birlikte; tasarlanan mekânların "gereksinimler"in ötesine geçip beş duyumuzu da kucaklayabilmesi hoş olmaz mı? Tat ve kokuyu yemek üstatlarına bırakacak olursak, dokunma, görme ve işitme duyularımızın neyi nasıl deneyimleyeceği de yine mekânın kurgusuna bağlı. Bir "ev sahibi" evini konuklarına açarken, şu soruları sorabilir kendine: Ben tüm burada geçirilen süreç boyunca konuklarımın neleri görmesini istiyorum, dışarıda ve içeride nelerin dikkat çekmesini, nelerin arka planda kalmasını istiyorum? Nasıl bir ortam konuklarım için uygun olur? Bunun için zemin, duvar, tavan ve tüm mobilyalar ele alındığında yaratmak istediğim atmosfer ne olmalı?

Tasarımımızdaki öğelere karar verirken unutmayalım ki, mekânları üç-boyutlu olarak deneyimliyoruz ve yürürken gözümüzün takıldıkları ile masanın bir köşesinde otururken dikkatimizi çekenler farklı olabiliyor. Yürürken görüş açımız da gördüğümüz manzara da dinamiktir. Otururken ise, yerden yaklaşık 120 cm yükseklikte, sabit bir nokta merkezinde etrafımızı algılarız. Bu sebeple, iki boyutlu planda masa etrafına dizilmiş insanların deneyimlediği mekân, üç boyutlu gerçeklik içinde aynı olmayabilir. Amacımız, bir masada birlikte oturan insanların –aynı olmasa da– benzer nitelikte bir mekân konforunu yaşamalarını sağlamaktır. Mesela, çıkış kapısına bitişik oturanların üşümesi, ses sistemlerinin yakınında oturanların işitme kayıpları; mutfak, tuvalet gibi servis mekânlarına yakın olanların maruz kaldıkları trafik, ses ve koku ve son olarak masadakile-

rin bir kısmının duvara bakıyor olması gibi durumlar; aynı mekân içinde farklı kalitede deneyimlere yol açar. Bu bağlamda, her koyduğumuz masa-sandalyenin yerleşiminde kullanıcıyı göz önünde bulundurarak mümkün olduğunca olumlu, sağlıklı, keyifli bir ortamdan eşit şekilde yararlanılması amaçlanmalıdır. Böylece meyhanemiz, sofrasının zenginliğiyle, sohbetin hoşluğuyla ve mekânın desteğiyle, deneyimimizin tümüne olumlu şekilde yansır.

Kapsayıcılık dedik, engelsiz dedik, mekân dedik... İçki sofrası dedik, mezeler dedik, hoş sohbet dedik... O halde bu yazı da babama ithaf olsun; hiç öngörülmemiş bir şekilde benim "ihtisas"ım olan mekânlar ile babamın "ihtisas"ı olan içki sofralarının bir gün böyle bir yazıda bir araya gelebilmesi, kapsayıcılığın bir başka örneği oldu...

BİTİRMEDEN

Rakı yavaş içilir, ancak rehavete, uyuşukluğa gelecek bir içki de değildir: Efkâr dağıtmak veya efkârlanmak, "memleket kurtarmak" veya vakit öldürmek; hepsinin farklı dinamikleri vardır. "Meyhane adabı" denilen usul ne kanundur ne de kadim. İnsanlar gibi adap da değişir, dönüşür. Herhalde öyle olması da icap eder. Zira çilingir sofrasında "talimatnameler" ile demlenilmez. Sohbet, samimiyet ve hüsnükabul ile lezzetlenir.

Meyhaneler de çilingir sofrasına benzer; kimi mekânların sıkışıklığı oranın ruhuna pek münasiptir! Mezesi lezzetlidir, rahatsız sandalyede saatlerce oturmak sineye çekilir. Bir başka yerde üstünüze mutfağın kokusu siner, ama müzisyenlerin repertuvarı derya denizdir! Veya salaş bir mekânın şef garsonu çok muhteremdir, özlersiniz! Hulasa, meyhaneye karakterini veren binbir çeşit faktör olabilir. Mekân karakterine dair düşünürken akılda tutulması gereken de, bu binbir çeşit arasından nelere öncelik verip neyin mekânsal izdüşümünün peşine düşüleceğidir.

Bu da mimara/iç mimara havale edilip kenara çekilecek bir husus olmamalıdır. Bu nedenle, yaptığımız derlemede kimi teknik detayları veya aklımıza gelen ipuçlarını aktarmakla birlikte, bolca da işleyişe, müşteri, çalışan ve hatta sosyal beklentilere dair konulara yer verdik. Bu mütevazı çalışmayla tasarım faaliyetinin, farklı disiplinlerle iletişim hâlinde, dinamik bir süreç olduğunu göstermek istedik. Nitekim karakterli bir mekân, bahsettiğimiz unsurların tümünün yaratıcı bir kompozisyonla oluşturduğu, tutarlı bir sistemdir.

Meyhanelerin mekân kimliğinin sohbetlerimize konu olması temennisiyle.

Anason Kolektif,
Onur Kutluoğlu, Umut Şumnu, Engin Öncüoğlu.

Not: Çizimlerdeki yardımları için Tuğçe Parlak'a teşekkür ederiz.

Costas Katsigris, Chris Thomas, *Design and Equipment for Restaurants and Foodservice –A Management View*, John Wiley & Sons, New Jersey, 2009.

Ernst Neufert, *Neufert Yapı Tasarımı*, Beta Yayınları, İstanbul, 2008.

Joseph De Chiara, John Hancock Callender, *Time-Saver Standards for Building Types, McGraw-Hill*, New York, 1990.

Joseph De Shiara, Julius Panero, Martin Zelnik, *Time-Saver Standards for Interior Design and Space Planning*, McGraw-Hill, New York, 2001

Julius Panero, Martin Zelnik, *Human Dimension and Interior Space: A Source Book of Design Reference Standards*, Whitney Library of Design, New York, 1992.

https://www.access-board.gov/guidelines-and-standards/buildings-and-sites/
https://adata.org/
https://home.binwise.com/blog
https://isg.marmara.edu.tr/ilk-yardim-egitimi/yaniklarda-ilk-yardim/
https://www.thebalancesmb.com/
https://foodprint.org/issues/the-problem-of-food-waste/
http://biblus.accasoftware.com/en/commercial-kitchen-design-6-fundamental-rules/
https://sifiratik.co/
https://www.misedesigns.com/
https://www.thebalancesmb.com/lorri-mealey-2888222
https://smallbusiness.chron.com/
https://brailleworks.com/
http://tgub.org.tr/yasa-ve-yonetmelikler

Meyhane İşletmeciliği

MEYHANECİNİN İŞLETME KILAVUZU - Selin Özavcı Tokçabalaban
MEYHANELER İÇİN SOSYAL MEDYA İLETİŞİMİ 101 - Serdar Erbaş
ÜRÜN SATIN ALMA KONUSUNDA BİLİNMESİ GEREKENLER/1 - Tuba Şatana
ÜRÜN SATIN ALMA KONUSUNDA BİLİNMESİ GEREKENLER/2 - Tuba Şatana
MEYHANE PERSONELİ - Tuba Şatana
GIDA GÜVENLİĞİNİ SAĞLAMAK İÇİN İHTİYAÇ DUYULACAK
TEKNİK BİLGİLER - Bülent Şık

Ney'le Mey'le Meyhane, Beyoğlu, İstanbul.
Fotoğraf: Sabah Yıldırım

Selin Özavcı Tokçabalaban

MEYHANECİNİN İŞLETME KILAVUZU

Adım adım, tıkır tıkır...

Kitabın meyhane işletmeciliği üzerine odaklanan bu bölümü için kimi hayatını bu işe adayan kimiyse yolun nispeten başında olmasına rağmen mekânına kattıklarıyla farklılaşan meyhane işletmecileri; Erdal Kaya ve Ercan Kaya (Safran), Cenk Sözübir (Haydarpaşa Gar Lokantası), Özgür Ulus Aykol (Mezze House), Berk Sayan (Hane Kadıköy), Ayşe Şensılay (Giritli), Cavit Saatçi (Asmalı Cavit), Tamer Balaban (Ney'le Mey'le), Gökhan Gönce (Laterna) ve Aynur Albayrak Bilgin'in (Nevreste) kapısını çaldık.

Amacımız meyhane işletmeciliğinin merak uyandıran yanlarını araştırıp konuya dair dört başı mamur bir başvuru kaynağı sunmak, bununla da kalmayıp yeni bir meyhane açmayı planlayan potansiyel işletmecilerin çıkacağı bu yolculuğa tecrübeli isimlerin anlattıklarına dayanarak kılavuzluk etmekti. Bunu yaparken işin sadece heyecan verici ve keyifli taraflarını öne çıkarmak değil, mevcut sorunları da irdeleyerek işletmecilik meselesine çok yönlü bakmaktı. Farklı altyapılardan gelen bu on ismin mesleklerine dair samimiyetle paylaştıkları hikâyeler ve püf noktaları meyhane işletmeciliğine dair sıkı bir külliyat oluşturdu...

Bu külliyatı kurcalarken karşınıza nelerin çıkacağına gelince... Hedef kitleyi yani misafir ve müdavimleri belirlemekten maliyet ve masraflarla işin ekonomisine, meyhanenin açılacağı semtin seçiminde nelere dikkat edilmesi gerektiğinden tedarikçilerle ilişkilerin kurulmasına, yasal yükümlülüklerin nasıl takip edileceğinden bürokratik sorunların çözülmesine kadar bir işletmecinin hâkim olması gereken tüm detaylara dair bir yol haritası sunuluyor.

Her biri altın değerinde olan bu bilgilere ek olarak doğru ekip nasıl kurulur, personel iletişimi nasıl dengede tutulur, misafir müdavime nasıl dönüştürülür, doğru masa düzeni nasıl sağlanır, ortaya çıkabilecek nahoş durumlar en az zararla nasıl atlatılır, en az hatayla çalışan bir işletme sistematiği nasıl oluşturulur, sezonu İstanbul gibi büyük bir şehirden farklı işleyen sahil şeridinde meyhane işletmenin farkları nelerdir gibi en ince detaylar ve meslek sırrı niteliğindeki ipuçları da yine bu kılavuzda yer alıyor.

Meyhane işletmecilerinin bir günlerinin nasıl geçtiğine dair anlattıkları işin temel prensipleri, doğruları-yanlışları ve az bilinenleri konusunda parlak fikirler veriyor.Meyhane kültürünü tanımlayan kelimelerin titizlikle seçildiği A'dan Z'ye Meyhane Lügati ise halihazırdaki işletmecilere kendi deneyimlerini anımsatırken potansiyel işletmeci adaylarına da bilgi dağarcığı sağlıyor.

Yine bu kılavuzda çağdaş iletişimin merkezinde yer alan "sosyal medya" yönetimine dair öneriler de unutulmadı!

İşletmelerin müdavimleri ve hatta potansiyel misafirleriyle kurduğu iletişimin doğru şekilde yürümesi söz konusu olduğunda önem kazanan sosyal medya yönetiminin incelikleri, işletmecilerin deneyimlerinden yola çıkarak aktarılıyor. Sosyal medya iletişiminin ana öğeleri de başlangıç dersleri niteliğindeki bölümde madde madde kurcalanmayı bekliyor...

Son olarak meyhane işletmeciliğinde hayati önem taşıyan konulardan biri olan gıda güvenliği masaya yatırılıyor. İnsan sağlığıyla birebir etkileşim içinde olan mutfak yönetiminde göz ardı edilmemesi gereken gıda güvenliğine dair temel bilgiler aktarılıyor. Fiziksel, kimyasal ve biyolojik nitelikteki çeşitli risk unsurlarını önleyecek, zararsız kılacak ya da ortadan kaldıracak çalışmaların tümü gerekli teknik detaylarla birlikte sunuluyor.

Sözün kısası bir meyhaneyi meyhane yapan tüm detayları ilerleyen sayfalarda inceleyebilir, kendi deneyimlerinizi de eklemek üzere notlarınızı alabilirsiniz...

Buselik Meyhane, Moda, İstanbul. Fotoğraf: Sabah Yıldırım

I

HER ŞEYİN BAŞI: BİR MEYHANE HİKÂYESİ YARATMAK

Erdal ve Ercan Kaya, Cenk Sözübir, Özgür Ulus Aykol, Berk Sayan, Ayşe Şensılay, Cavit Saatçi, Tamer Balaban, Gökhan Gönce ve Aynur Albayrak Bilgin... Tercihleri, deneyimleri, bakış açılarıyla her biri nevi şahsına münhasır isimler de olsa ortak noktaları bu işi çok sevip en iyi şekilde sürdürmek için gecelerini gündüzlerine katmaları. İsimleriyle bütünleşen mekânlarının misafirleri ve müdavimleriyle paylaştıkları bolca hikâyeleri var. Öyle ya, her meyhanenin ve işletmecisinin kendine özgü bir hikâyesi olmalı zaten... Gelin önce işin kalbinde duran işletmecilerin kendi hikâyelerine göz atalım...

İki kardeş Erdal ve Ercan Kaya'nın işlettiği **Safran**, Kadıköy'ün müdavim mekânlarından biri. Kendileri de Kadıköylü olan aile, Safran'ı özel kılan şeylerin başında "on yıldır değişmeyen bir atmosfer sunmanın" geldiğini anlatıyor.

Kadıköy'ün yıllara meydan okuyan bir diğer müdavim meyhanesi **Haydarpaşa Gar Lokantası**'nın geçmişi 1960'lı yılların başına kadar uzanıyor. Üç kuşak boyunca hizmet veren mekânın işletmesi dededen babaya ve ardından da Cenk Sözübir'in kendisine geçiyor. On yıldır Cüneyt Cem Bişkin ile birlikte yürütüyorlar. Tarihi dokusuyla öne çıkan Haydarpaşa Gar Lokantası, "ikonik bir işletme örneği" olarak kabul ediliyor.

Meyhane kültürü bakımından İstanbul'un en hareketli ve popüler semtlerinden biri olan Kadıköy'den diğer bir adres ise **Mezze House**. 2009'da ilk olarak Eskişehir'de açılan Mezze House, sahibi Mustafa Recep Dayı'nın deniz ürünlerine olan ilgisiyle şekillenmiş. 2016'da Fenerbahçe'ye taşınan mekânın genel işleyişine dair her şeyle Özgür Ulus Aykol ilgileniyor. Özgür Hanım şehrin göbeğindeki bahçeli bir

köşkte kalabalık bir ekibi yönetiyor.

2018'de açılıp kısa bir sürede sadece Kadıköy'ün değil İstanbul genelinin popüler meyhanelerinden biri olmayı başaran **Hane Kadıköy**, özelikle genç kuşağa hitap ediyor. İşletmecisi Berk Sayan, mesleği içerik editörlüğüne ek olarak, yıllarca Taksim'den Teşvikiye'ye farklı konumlarda, farklı anlayışlarda hizmet veren işletmelerde kimi zaman garson kimi zaman müzik direktörü kimi zaman da işletmeci olarak çalışmış. Kendi mekânı Hane Kadıköy tektipleşen güncel meyhane mutfağına getirdiği yenilikle anılıyor. İyi eğitim almış, genç bir ekiple devam ediyor yola...

Müdavimlerini Cankurtaran'daki yerinde "evinde gibi" hissettiren **Giritli**'nin ardındaki isim Ayşe Şensılay tesadüflerle dolu hayat yolunu Bodrum Türkbükü'nden İstanbul'a taşıyalı neredeyse yirmi yıl oluyor. "Beyaz örtülü, porselen takımlı akşam yemeği masası etrafında toplanmanın âdetten olduğu bir ailede" büyüdüğünü; turizm sektöründe çalıştığı dönemde de "mutfakla içli dışlı" olduğunu ve yeme-içmeye olan düşkünlüğünü yansıttığı Giritli'ye kendi yaşam tarzını aktardığını anlatıyor.

İstanbul'da meyhane denince akla gelecek ilk semt şüphesiz Beyoğlu... **Asmalı Cavit** ise bir Beyoğlu klasiği. Meyhanenin her şeyi Cavit Saatçi, bu işin tozunu yutmaya 12 yaşındayken aile işletmesinde başlıyor. 60'lı yıllardan bu yana Amerika'da aşk gemilerinden İstanbul'da Tarabya Oteli'ne kadar farklı işletmelerde çalışıyor... İlkin "Asmalı" olarak açtığı mekânına onun ismini ekleyense müdavimler oluyor.

Beyoğlu'nun en işlek bölgelerinden biri Nevizade'nin özel mekânlarından **Ney'le Mey'le**'nin işletmecisi Tamer Balaban'ın hikâyesi ise önce iyi bir meyhane müdavimi olması üzerine kuruluyor. "Madem bu işi seviyoruz, bize eşlik edecek bir çevremiz de var," diyerek 90'lı yılların başında girişiyor bu işe...

Meyhane kültürünün kalbi İstanbul'dan dışarı adım atıp da Ege'ye doğru uzanınca işin rengi biraz değişiyor. Sahil şeridindeki meyhanelerin hikâyelerine göz atmak, konuya farklı bir bakış açısı katıyor.

Sadece tatilcilerin değil, bir hayal olarak Ege'ye göçenlerin de favori yerleşim yerlerinden Alaçatı'daki **Laterna**'nın işletmecisi Gökhan Gönce, yirmi yılı aşan kariyerinde ilk kez kendi mekânını yönetiyor. Yıllar içinde farklı mekânlarda edindiği gece hayatı tecrübesini, Laterna'nın hoşsohbetli ortamına yansıtıyor.

Bozcaada'da doğup küçük yaşta ayrılan ancak yaz tatillerini orada geçirirken Türk-Rum kültürünün harmanlandığı bir ortamda büyüyen üç kardeş; Aynur Albayrak Bilgin, Orkide Albayrak ve Hakan Albayrak, **Nevreste**'nin hayalini 90'lı yılların sonunda kurmaya başlayıp 2017'de hayata geçiriyorlar. Kendi evlerini, annelerinin ismini verdikleri Nevreste'ye dönüştüren kardeşler, her biri farklı ama işletmecilikle dirsek temasında olan mesleklerde çalıştıktan sonra tam bir aile işletmesi deneyimi sunuyorlar. Dekorasyonda kullandıkları, annelerinin elinden çıkan yağlı boya tablolardan yine onun reçeteleriyle yaptıkları mezelere...

Müdavimleri, mutfakları ve tarzlarıyla her biri günümüzde süregelen meyhane kültürüne eklemlenen bu mekânlar ulaştıkları yere varana kadar nasıl bir yol izlendi; elleri mekânın en ücra köşesine kadar uzanan işletmeciler oldukları yere gelene kadar neler deneyimledi?... Meyhane işletmeciliğini en ince noktasına kadar araştırdığımız bu bölümde mekânların tam kalbindeki işletmeciler sorularımızı yanıtladı; deneyim, öneri, uyarı ve sırlarını paylaştı...

İşletmenin kalbine uzanan yolculuğumuz esas şimdi başlıyor!

Hikâye yaratanın yolu...

Samimiyetten geçer

"Meyhaneler insanların kendilerini açıkça masaya koydukları, oldukları gibi görünmek istedikleri yerler gibi geliyor bana ve bunun karşılığını almak istiyorlar, yani sizden de aynı samimiyeti bekliyorlar."

Berk Sayan,
Hane Kadıköy

Zamana meydan okumaktan geçer

"Servis ekibimizde saçları bizimle ağarmış çalışanlarımız, misafirlerimiz arasında öğrenciyken gelmeye başlayıp şimdi profesör olan müdavimlerimiz var."

Tamer Balaban,
Ney'le Mey'le

Ekiple birlikte bir ailenin parçası olduğunu bilmekten geçer

"Bu iş misafirler gidince bitmez, izin gününde de biz ekip olarak toplanıp birlikte yemeğe gideriz!"

Ayşe Şensılay,
Giritli

II

İLK DERS: DÜKKÂN DEĞİL EV, MÜŞTERİ DEĞİL MİSAFİR!

Bir meyhaneyi meyhane yapan özelliklerin tümü bir yana, müdavim kavramı diğer yana! Meyhane kültürüne aşina olanlar bilir ki meyhaneler müdavim mekânlarıdır. İşin stresi, günün dertleri, aile sorunları, çocuğun okul sıkıntıları ve fazlası burada, masada bırakılır. Müşterinin müşteri değil misafir olarak görüldüğü meyhanenin alışkanlık yaratan özellikleri yani damak tadına hitap eden mutfağıyla misafire güven veren bu samimiyetin asla değişmemesidir onu özel kılan...

Şimdi gelin müdavim kimdir, nasıl ağırlanır, (müşteri değil) misafir ilişkisi nasıl kurulur, bir meyhane açarken hedef kitle nasıl belirlenir, servis personelinin çalışma alanı nasıl dengelenir, hoşsohbet olmakla sıkboğaz etmemenin dengesi nasıl tutturulur gibi konuların inceliklerini işin uzmanlarından dinleyelim...

Masaları göz ucuyla dolaşmayı bilmek gerek

Konu müdavim kavramına gelmişken önemsenmesi ve üzerine kafa yorulması gereken nokta misafir-müdavim ilişkisi olarak işaret ediliyor. Meyhane işletmecilerinin ortak kanısı, bir meyhane işletecekseniz müşteri değil misafir ağırladığınızı bileceksiniz.

"Müdavim eskiden ağırlıklı olarak semtteki mekânına giderdi, akşamcı denirdi onlara. Her akşam iş çıkışı gelip iki duble içer, evine öyle giderdi. Mekânda yeri belliydi, kimse kimsenin yerine oturmazdı. Müdavim, günümüzde artık her gün değil her çıktığında sana gelen kişi..." Hem sosyal hem de ekonomik açıdan yeniden tanımlanan müdavim kavramının değişmeyen tarafı bağlılık. Ortak kanı o ki bir işletme müdavimine aradığını veriyorsa onun da ayağı mekândan uzağa gitmiyor. Bu işin anahtar noktalarından biri müdavimleri alıştıkları gibi ağırlamanın yanı sıra iletişimin önemini kavrayıp ona göre ilerlemek.

Yukarıda müdavim kavramını yeniden tanımlayan Safran'ın işletmecileri Erdal ve Ercan Kaya, "Ne biz ne de çalışanlarımız müşteriyi müşteri olarak görürüz, bu işte ekonomi ikinci planda kalır," diyerek, konuya daha baştan noktayı koyuyor aslında: "Misafir, müdavim, dostlar... Bizim için böyledir. Meslekte eski olduğumuz için ilk başladığımızda gelenler şimdi dede, baba olmuşken, onların torunları ve çocuklarını da ağırlıyoruz. Kadıköy'e geldiklerinde ihtiyaç halinde Safran'a uğrayabileceklerini de bilirler."

Haydarpaşa Gar Lokantası'nın üçüncü kuşak

Nadide Meyhane, Esentepe, İstanbul. Fotoğraf: Sabah Yıldırım

temsilcisi Cenk Sözübir, meyhane işletmeciliğinin sırlarından birini paylaşıyor: "Misafirin, çalışanın dahi görmediğini görmeli işletmeci. Masalar arasında gezinerek konuklara hoş geldin demek, hal hatır sormak bu işin birinci kuralı. Ama sohbetin akışı devam etmedikçe ya da size bir şey sorulmadıkça konukları sıkboğaz etmemeyi bilmeli, masaları göz ucuyla dolaşmalısınız." Ona göre en önemli şey müdavimin ne içip ne yediğini ezbere öğrenmek. "Müdavim oturunca hangi rakıyı tercih eder bileceksin; 'Izgara köftenizi şimdi mi sonra mı attırayım?' diye sorabileceksin." Cenk Bey yeni başlayanlara bir meslek sırrı daha veriyor: "İletişim ilk baştan, birebir kurulur. Mekâna sık gelen misafir havasını atmak ister. İsmiyle karşılanırsa arkadaşını da yanında getirir. Mezeyi beğenmediyse, konuyu uzatmak yerine tabağı yenilemek gerekir. Sen mezenin tazeliğine güven, esas olan o! Yoksa aynı mezeyi başka bir tabağa koyup getirsen de görürsün ki konu aslında çoğunlukla lezzet değil o anda. Konu misafirin orada nazının geçtiğini görmesi, kendi masasıyla ilgilenilmesini istemesi. Bu tür bir durumda mezenin aslında taze olduğunu anlatarak misafiri bozmanın kimseye bir faydası olmaz. Önce yeni bir tabak meze getir, sonra anlat!"

Müdavim ilişkilerini güçlü tutmak elbette önemli, ama bu ilgi mekânın ağırladığı bütün misafirler için şart. Bir meyhane, müdavimine aradığını veriyorsa onun da ayağı kesilmez. Peki bunun bir kuralı var mı? Hane Kadıköy'ün işletmecisi Berk Sayan anlatıyor: "Bunun birinci kuralı dostça sohbet etmek ve ilgi göstermek. Akşama masa mı yok, yaratmaya çalışmak; bir dediklerini iki etmemek, rakısına buz mu atar, ehlikeyif mi sever bunlara özen göstermek şart..."

Her misafiri anında tanımak ya da beklenti-

sini yüzde yüz anlamak elbette mümkün değil, ama anlatılana göre masaları mutlaka okumak gerek. Hangi garson hangi masaya servis yapmalı, işin püf noktalarından biri de bu... İnatçı garsonla hızlı garsonun servis yapacağı masaları ayırt edebilmek esas olarak bir işletmecinin görevi. Aslına bakarsanız misafir mekâna adım attığı andan itibaren kendini ve tarzını belli eder; iyi bir işletmeciye düşen işaretleri alıp onu olabildiğince hızlı ve doğru okuyarak ona göre hizmet sunmak.

Fikrini baştan belirle, hedef kitleni iyi tanı

Bütün bu iletişimin doğru kurulması ve sürdürülebilir olması halinde varılacak noktayı Asmalı Cavit'in Cavit Saatçi'si özetliyor: "İletişim mekânda sunulan mezelerin lezzeti kadar önemli. Her şey bir yana böyle bir iletişim modeli kurmayı becerince hangi dönemde olursa olsun mekân da kulaktan kulağa yayılarak kitlesine kavuşur."

Bu noktada misafirleri ağırlamakta iletişimin önemini ve bu iletişimin misafirleri müdavime çevirdiğini görmek de zor değil... Ne var ki, Cavit Bey'in de bahsettiği gibi, bir meyhane açarken belki de en önemli noktalardan biri iletişimin kiminle kurulacağını, yani müdavim edinileceği varsayılan misafir kitlesinin kim olacağını bilmek, özetle hedef kitleyi baştan belirlemek.

Mezze House'tan Özgür Ulus Aykol da hedef kitlenin daha baştan belirlenmiş olmasının önemine dikkat çekiyor. Mezze House özelinde, işe daha girişirken hedefleri "mezenin rakıya değil rakının mezelere eşlik etmesi" olmuş. Günlük yüzün üzerinde farklı çeşit meze servisi de bunun için var... Baştan kurgulanan bu fikir çerçevesinde ağız tadına düşkün, yeni tatlar araştıran bir kitleyi hedef almışlar.

Bir işletmenin servis vereceği kitleyi mümkün olduğunca baştan hedeflemesi başarı yolunda atılacak önemli bir adım olarak kabul ediliyor...

Mekân önce senin evin olmalı!

Ney'le Mey'le'den Tamer Balaban ise müdavim kavramını biraz da işletmeci tarafından tanımlıyor: "Bir ustamız 'meyhaneci halden anlayandır' demiş. Bana kalırsa müdavim de meyhanecinin halinden anlayandır. Zaten durum böyle olduğu için mekânın müdavimi olur. 'Aura' deniyor ya, işte o da böyle oluşuyor, karşılıklı... Ortamda sohbetin esas olduğunu herkes bilir."

Meyhane işletmeciliğinde misafir-müdavim kavramlarının bir araya geldiği kesişim kümesi ise "ev" kelimesi olsa gerek. Giritli'nin işletmecisi Ayşe Şensılay anlatıyor: "Benim evim de mekânın bahçesine bakıyor, bazen konuklar bana aşağıdan sesleniyor. Bu iş böyle yaşam tarzınız haline gelmezse yürümez. *Fine-dining* sunumlar yapan çok özel restoranlar var. Meyhane misafir ağırlar. Başka yerlerde beş yıldızlı, çok da başarılı hizmet alırsınız, ama oralarda isim ve masa numarası olmaktan ibaret kalırsınız! Meyhane masasında ise çocukların okul sorunlarına kadar hemen her şey tartışılır..."

Nevreste'nin işletmecilerinden Aynur Albayrak Bilgin müdavimi içeri davet eden detaylardan birinin de "yaşanmışlık" olduğunu ekliyor: "İnsanlar hissediyor müdavim olacağı yeri. Daha yeni açılmışken bile deniz kabuklarını elle yapıştırdığımız saksılarımızdan, annemin duvarda asılı duran tablolarına yaşanmışlığı hissetti gelenler... Sadece mutfağınıza değil, dekorasyonunuzdan sunuma yaşanmışlık hissini yansıtırsanız, bir gelen aradığı lezzeti, kaliteyi ve samimiyeti de bulunca, bir daha gelir."

Laterna'nın işletmecisi Gökhan Gönce de ekibin bütün olarak misafirlerle iletişim kurmasının şart olduğunu, misafirin müdavime ancak bu şekilde dönüşebileceğini ekliyor.

Müdavim kimdir, kime denir?

"Meyhane müdavimleri diğer içkili mekânlarda olduğu gibi sadece isim ve masa numarasından ibaret olmaz."

Ayşe Şensılay,
Giritli

"Günümüz şartlarında artık, her gün senin mekânına gelene değil, her çıktığında sana gelene müdavim demek gerek..."

Erdal Kaya,
Safran

"Müdavimi yaşından damak zevkine daha kapıda görünce tanımak gerek."

Özgür Ulus Akyol,
Mezze House

"Akşama masa mı yok, yaratacaksın; müdavim rakısına buz mu atar, ehlikeyif mi sever bileceksin!"

Berk Sayan,
Hane Kadıköy

"Müdavim de meyhanecinin halinden anlayandır..."

Tamer Balaban,
Ney'le Mey'le

III

İŞLETMECİ EKİBİNİ TEKNİK DİREKTÖR GİBİ KURABİLMELİ

Meyhane işletmeciliğinin püf noktası işletmeyi ev, müşteriyi misafir, müdavimi dost olarak görmek... Peki, bir meyhaneyi diğerlerinden ayıran özellikler neler? İmza meze, yıllardır değişmeyen personel, masalarla iletişimi tadında sürdüren işletmeci... Bunların her biri şüphesiz her meyhaneyi özel ve biricik yapan özellikler. İşletmeci her şeyin merkezindeki kişi olarak misafirleriyle olan ilişkileri düzenlediği ve yürüttüğü gibi, mutfaktan servise ailenin diğer parçalarını da bir arada tutup doğru iletişimi kurarak işi yönetmek durumunda.

Giritli'nin işletmecisi Ayşe Hanım'ın anlattığı gibi bir meyhanede ekibin birbiriyle ama en çok da işletmenin kalbindeki kişiyle uyumu son derece önemli. "Yaşam tarzımı yansıttığım bir meyhanem var, bizim mutfak kültürümüzde zeytinyağlı yaparken 1 kilo pirince 5 kilo soğan doğranır. Mutfaktaki arkadaşlar bu oranı 1 kiloya 1 kilo olarak değiştirirse, o iş yürümez! İşte bunun için aşçıyla bakış açımızın uyumlu olması gerek."

Bu noktada "Bir işletmede emektarlık nedir, yıllara meydan okuyan personel nasıl bir araya gelir, ekip nasıl yerine yerleşir?" gibi soruların yanıtını aramaya başlıyoruz...

Ayşe Hanım ekip oturana kadar belirli bir süreye ihtiyaç duyulduğunu söylüyor: "İki kardeş bile birbirinin aynı olmuyor, bir mekânda çalışacak tüm ekip nasıl olsun? Birbirinden farklı insanların bir araya gelip aynı bakış açısını ve ruhu koruyarak mutfağa girmesini, çalışmasını bekliyorsun, ki bu ancak fedakârlıkla olur. 18 yılda gelenler-gidenler derken çalışan sayımız iki yüz kişiyi bulmuştur. Bu bir döngü, ama yıllar sonunda bir bakmışız oturmuş ekibimiz belli... Benim bakış açıma göre birbirine sıkı sıkıya kenetlenmiş bir ekibin başında tek bir maestro olur. Ekibi yetiştirecek ve kendi alanlarında onlara güvenerek o işi emanet edeceksiniz."

Cenk Bey (Haydarpaşa Gar Lokantası) özellikle eski işletmelerde personelin artık yerleştiğini ve böylece iç sorunların oldukça azaldığını anlatıyor, çünkü "yeni gelen de ekibe uyar" diyor. Yeni açılan işletmelerde ekip sorunu yaşanmasına hazırlıklı olmak gerektiğini, ekibin oturup sağlamlaşmasının ancak

yıllar içinde gerçekleşebileceğini ekliyor.

Laterna'nın işletmecisi Gökhan Gönce özellikle sezonun kısa süreli olduğu yerlerde ekibi bir arada tutmanın daha zor olduğunu anlatıyor. Serviste çalışan ekibin sürekliliğinin de ancak doğru ve yerinde diyalogla gelişebileceğini söylüyor.

Mezze House'un sistematiği ise daha başka... Özgür Hanım yeni bir ekip kuracak işletmeci adaylarına da bu sistemi gönül rahatlığıyla öneriyor: "Personeli kendi içimizde yetiştiriyoruz. Bu, yedekli giden, şefin de yöneticinin de ustası tarafından eğitildiği bir sistem. Şubeleşirken alttan yetişenler yeni yerlerine yerleşiyor. Böylece ustalar çıraklara öğretirken 'yerimi alır mı' kaygısı olmuyor. Servis personelinin gün içinde sabit kalmaması gerektiğini düşünüyorum. Herkes gerek duyulduğunda işletmenin her noktasını idare edebilecek şekilde yetişiyor. İşletmeci de teknik direktör gibi günün gidişatına göre uygun yerlere uygun kişileri yerleştirmeli."

Zaman yönetimi, meyhanecilik işinin ancak uyumlu bir ekiple yol alabileceğini ortaya koyan göstergelerden biri. Zira ekibin her bir parçası uzun saatler boyunca birlikte hareket ediyor. Bütün çalışanların iş arkadaşlarını, eşleri, aileleri ve dostlarından daha çok görme fikrine alışması gerekli.

Bunlara hazırlıklı olun

Mutfakta ekiple yaşanacak didişmelere hazırlıklı olun. Günün sonunda önemli olan işi birlikte yürütebilme pratiğini edinip sürdürülebilir bir uyum sağlanmasına destek olmak.

Servis ve mutfak ekibinin kendi içinde kurulacak usta-çırak sistematiğiyle yetiştirilmesi işlevsel kabul edilebilir.

Günün büyük bölümünü birlikte geçirdiğiniz çalışma arkadaşlarınız derdinizi tasanızı aile bireylerinizden bile fazla bilir. İşletmeci olarak bu yoğun çalışma ortamında anlatmayı da dinlemeyi de bilmelisiniz!

Bir işletmeciden diğerine öğütler

"İşletmeci, misafirin ve çalışanların dahi görmediği ayrıntıları görebilmeli..."

Tamer Balaban,
Ney'le Mey'le

"İşletmeci bir maestro gibi ekibin her şeyini yönetip kendi alanlarında onlara güvenip işi emanet edebilmeli."

Ayşe Şensılay,
Giritli

IV

DENGE ÖNEMLİ: KİM, NEYE, NE KADAR KARIŞACAK?

Meyhaneler hem misafirlerin hem ekibin hem de işletmecinin üzerine "çalıştığı" mekânlar... Bazen mezenin sarmısağını çok bulurken kimi zaman zeytinyağının az geldiğine dair yorum yapan konuklar da ister istemez mutfak işine bir ucundan dahil olur. Peki, işletmecinin mutfağı kutsal ve dokunulmaz mıdır? Yoksa misafirlerin ve müdavimlerin yorumlarına kulak kabartmak mutfağı daha ileriye mi taşır?

Güler yüzün mutfakta da ana damar olduğunu söyleyen Cavit Saatçi'ye göre, aşçıyla uyum içinde çalışmalı, ama sonuç sizin bildiğiniz gibi olmalı! Asmalı Cavit'i ilk açtığında hiç tanımadığı bir aşçıyla mutfağa girerek yemek yapıp, deneyip, uğraşıp dökmüşler, ama sonunda Cavit Bey'in dediğine gelmişler. Konuya dair yorumunu şöyle özetliyor: "Bazı misafirler 'Falanca yere gittim orada şöyle bir meze vardı sen de yapsana,' gibi yorumlarda bulunuyor. Ben de diyorum ki 'Ben o mezeyi burada yapmam, o mezeyi yemek için sen oraya gitmelisin.' Benim yaptıklarım standart, beğeniliyorsa ne âlâ, çünkü zor olan aynı standardı yıllarca sürdürmek. Mutfağa gelen her yorumu uygulamanın altından kalkamazsın, kötü yapıp dökeceksin sonra. Yıllar içinde kurduğun sistemde en iyi bildiğini yapacaksın; onu da en iyisini alarak, kullanacağın malzemeleri kendin seçerek yapacaksın."

Ayşe Şensılay (Giritli) ise mutfağa karışılmasının onlarda serbest olduğunu söylüyor: "Bazen menüden sıkılıp değiştiriyorum, ama temel şeyleri oynatamıyorsun yerinden. Her müdavimin değişmez bir mezesi oluyor, nasıl oynatacaksın? Nasıl bunları değiştiremiyorsan onlar da mutfağa ve yemeğe sahip çıkıyorlar. Tabii zaman zaman heyecan arayarak yeni

Lüsyen, Karaköy, İstanbul. Mekanın arşivinden. Fotoğraf: Mekanın arşivinden

mezeler deneniyor, motive edecek dokunuşlar da yapılıyor..."

Özgür Hanım (Mezze House) her mutfağın kendi işleyişi, düzeni olduğunu söyleyerek işin teknik detayına dikkat çekiyor. Ona göre, bir mezeye ekstra zeytinyağı konulmasını istemek düzeni darmadağın edebilir: "Soğuk servis edilen bir ahtapot tandırımız var, bir misafirimiz 'Azıcık sirke gezdirin üzerinde, bakın nasıl güzel oluyor,' diye fikir verdi. Evet, haklı olabilir, ama unutulmaması gereken şu ki o meze sadece tek bir tabak yapılmıyor. Ardında bir gastronomi sistematiği var, küvette iki saat bekliyor. Sirke içinde beklerse aynı tadı yakalamak mümkün olmaz."

Haydarpaşa Gar Lokantası'nın işletmecisi Cenk Bey de bildiğini uygulamaktan yana çünkü herkesin öznel olan damak tadını tutturmanın mümkün olmadığını anlatıyor: "Eşim Antepli, onun yediği acıyı ben asla yiyemem. Bunlar ucu açık noktalar ama bir orta kararı ve doğru bir yöntemi var. Mezenin aldığı tepkileri takip etmek önemli. Bir meze birden fazla şikâyet, kötü yorum alırsa o iş başka. Meyhane işletiyorsanız müşteri yorumlarından memnun olursunuz, ama herkesin yorumuna göre lezzet tutturmak mümkün değil. Önemli olan mutfağın herkesin memnun kalacağı kendine özgü bir tarzının olması."

Servis sıkışınca tepsiyi ele almak gerek

Hane Kadıköy'ün işletmecisi Berk Sayan ise mutfağa yorum yapan müşterinin yanı sıra işletmecinin de aşçının işine karışırken dengeyi tutturmasından yana. "Mutfakta malzeme alımına karışmak ancak giderleri optimum seviyede tutmak için ya da gözden kaçan eksikleri düzeltmek için yapılabilir. Bundan fazlası te-

reciye tere satmak olur, o işin başında ustası var sonuçta. Her şeyi kendiniz yapamazsınız, doğru iş bölümünü kurgulamak ve sorumluluğu paylaştırmak çok önemli."

Tabii konu sadece mutfak olarak algılanmamalı. Sayan anlatmaya devam ediyor: "Bir kontrol mekanizması olarak işin içinde bulunmaya devam etmek lazım, ürün kalitesinin standardını korumasına, servisin tıkır tıkır işlemesine, temizliğe ve birçok diğer unsura müdahil olmanız gerekiyor. Ancak bunun bir dozu olmalı, bütün kararları siz verirseniz ortaya ruhsuz ve sıkıcı bir yer çıkabilir. Eğer tam mânâsıyla kurumsallaşmadıysanız ve buna niyetiniz de yoksa, bu süreçlerin hepsinin içinde canlı bir şekilde bulunmanız lazım. Servis sıkışınca elinize tepsi almıyorsanız, iyi bir Ezine seçmek için çarşıya inmiyorsanız, gerektiğinde temizliğe siz de destek vermiyorsanız ve işe ansızın müdahale ediyorsanız her şeyi berbat edersiniz."

Sistemin işlemesi için bütün çalışanlar gibi işletmecinin de elini taşın altına koyması konusunda herkes hemfikir. Gökhan Bey (Laterna), işletmeci her şeyle yüzde yüz ilgilenirken çalışanların da mekânı en az işletmeci kadar sahiplenmesinin gerekliliğini vurguluyor. Aynur Hanım (Nevreste) ekliyor: "Vişneli sarmamızı genellikle kendimiz sarıyoruz, annem likörlerimizi yapıyor. Bizler de kardeşlerimle, kendi iş bölümümüze (finans, halkla ilişkiler, sosyal medya, muhasebe, satın alma) ek olarak gerektiğinde garsonluk, komilik yapıyor, bulaşıkları yıkıyor, kül tablalarını değiştiriyoruz. Misafir memnuniyeti için işin her noktasında bizler de varız. Bu işte gerekli olanları yaparken egolar olmaz, misafirler mekânın samimiyetini bu paylaşımlı çalışmalardan da anlıyor."

Tatsızlık mı çıktı, halledilecek!

Bunca işi yerinde ve doğru şekilde uygulamak bir orkestra şefi titizliği ve özeni gerektiriyor doğrusu... Durduğu yerden yani mekânın kalbinden tüm işletmeye kan basıncı pompalayan işletmeci ve ekibi her şeyin olabildiğince sorunsuz ilerlemesini sağlasa da bazen işler rayından çıkabiliyor. Yıllar içinde kendi kitlesini oturtan mekânlarda sıkça rastlanan bir durum olmasa da hoşsohbet ve samimiyet bazen yerini nezaketsizliğe, hatta kabalaşan tavırlara bırakabiliyor. Özetle dertlerin ve tasaların masaya yatırıldığı, neşe ve keyfin paylaşıldığı ortam bazen tatsızlaşabiliyor... Sormadan edemiyoruz: Bir masa geldi, başta her şey güzel, sohbet yerinde... Sonlara doğru birden keyifler kaçtı, sadece onları değil etraftakileri de huzursuz edecek bir durum ortaya çıktı... İşletmeci böyle bir tatsızlıkla karşılaşınca durumu tatlıya bağlamak için nelere dikkat eder?

Berk Sayan (Hane Kadıköy) anlatıyor: "Bu tip durumlarda, eğer tat kaçıran şey büyük bir olay değilse, herkesten kibarca özür dilemek, yapabileceğimiz bir şey olup olmadığını sormak yeterli. Eğer büyük bir olay yaşıyorsanız, haksız tarafı belirlemek için ekip arkadaşlarınızdan görüş almanın mantıklı olduğunu ve buna göre harekete geçmenin doğru olacağını düşünüyorum. Birçok kişinin huzuru kaçıyorsa buna dur demek işletmenin görevi. Ancak ne olursa olsun, kibar ve sakin olmak gerekiyor."

Peki, keyfi kaçmış bir müdavim, her şeyi sorup-sorgulayan pimpirikli bir müşteri... İşletmecinin kontrol edebileceğinin dışına taşan durumlar, beklenmedik olaylarda nasıl bir yöntem izlenmeli? Sayan ekliyor: "Şimdiye dek beklenmedik pek bir olayla karşı karşıya kalmadım. Bir meyhane, restoran, bar açıyorsanız orada neler olabileceğini bilerek işe başlıyorsunuz aslında. İşin mutfağından gelen gelmeyen herkes sonuçta bir yerlere gidiyor, eğleniyor, yiyor, içiyor. Siz yemek yerken ya da içkinizi yudumlarken çevrenizde neler oldu-

ğunu düşünün, karşınıza çıkabilecek olanlar da bunlar. Şaşırmıyoruz o yüzden, beklenmedik diye nitelendirmiyoruz olayları, ama zorlandığımız anlar tabii ki oluyor."

Cenk Sözübir (Haydarpaşa Gar Lokantası) misafirlerin her zaman haklı görüldüğünü, ama ender durumlarda işi terbiyesizliğe dökenlerle de karşılaşabildiklerini anlatıyor. Böyle durumlarda esas önemsediklerinin misafirin "Evde eşimle ya da çocuklarla tartıştım, gelip burada sizin çalışanlara terbiyesizlik yaptım, ama siz beni gecenin sonunda yine de tatlı tatlı gönderdiniz," diyerek geri gelmesinin olduğunu söylüyor.

Cavit Saatçi de konuya yine misafirlerle uzun yıllara dayanan güven ilişkisi üzerinden yanıt veriyor: "Buraya gelen insanların yüzde 90'ını tanırım. Her hafta gelmesi şart değil, aradan 5 sene bile geçse hatırlarız birbirimizi..."

Dolayısıyla bir meyhanede misafir ve müdavimlerle kurulan güven zincirini korumak; kimsenin tatsızlık çıkarmaya yeltenmeyeceği bir ortam yaratmak da işletmecinin biricik görevleri arasında sayılıyor.

Geceyi kurtarmanın püf noktası: Doğru masa yerleşimi

Bir mekânda sadece misafir-müdavim ilişkileri değil, çevreyle ilişkiler de bir o kadar önemli... Ayşe Şensılay (Giritli) anlatıyor: "Bizler yola tamamen insani ilişkilerle devam edebiliriz. İnsanları baştan görüyor, masaları baştan okumayı öğreniyoruz. İnsan sarraflığı yapmaya başlıyor; yeri geliyor işin psikolojisine, yeri geliyor sosyolojisine dalıyorsun... Bu iş, insanı tanımlayan somut bilimleri tanımazsan yürümez. İnsanlar kompleks varlıklar gibi görünseler de, eğitim, genetik farklılıklar, yetiştirilme biçimi derken farklılaşsalar da, derine dalınca birkaç ana insan karakteri çıkıyor karşınıza! Bir şeye kızan misafiri hemen anlıyorsun. Arıza yapmaya yer arayan biri daha baştan kendini belli ediyor. Masada kadeh tokuştururken 'şerefe' denir ya; aslında en değerli, en önemli şey konur o masaya. Dolayısıyla şerefe dediğin masada ona göre davranmak gerekir! Bu noktada işletmeci için işletmenin kendi içindeki uyumunun sağladığı güven de o derece önem kazanıyor.."

Özgür Ulus Aykol (Mezze House) da bugüne kadar büyük bir tatsızlık yaşamadıklarını anlatarak ekliyor: "Rezervasyonların masa yerleşimi daha baştan kafa yorulması gereken bir durum. Mümkünse duruma misafirleri kapıda karşılamadan önce hâkim olmak gerek, kimin hangi masada konumlanacağı mümkün mertebe misafir profili çerçevesinde düşünülmeli..."

Ercan Kaya (Safran) ekliyor: "Zorlaşan hayat şartlarıyla artan gerginlikler her şeye yansıdığı gibi masaya da yansıyabiliyor. Gerginliğe neden olabilecek bir kitlenin baştan anlaşılıp mekânda yer almaması ancak zamanla yerleşiyor; eski işletmelerde bağıran çağıran misafirle karşılaşmak hayli zor, ama elbette spontane gelişen durumlar ortaya çıkabilir..."

Tamer Balaban da (Ney'le Mey'le) Beyoğlu gibi kalabalık ve karmaşık bir semtteki mekânda doğru masa düzeni yapmanın istenmeyen durumlara karşı önlem sağladığını anlatıyor: "Beyoğlu sokaktan gelen geçenin bol olduğu, kozmopolit bir yer. Kapıda gel-gel yapmamak, gelen geçen insanı bile girişte bir nebze anlamak gerek. Meyhane ortamında kendini bilmezleri baştan almamaya özen gösteriyoruz, tabii masaların yerleşimi de önemli."

Her gece yeniden oyun planı kurmak gerek

İşletmecinin teknik direktör gibi her şeyi yönettiği bir sistemde doğru oyun planını kurgulamak her şeyden önemli.

Lezzetten ödün vermeyen bir mutfak öncelikli olarak önemli...

"Her şeyin bir kuralı var! Mutfakta etle balığı aynı ızgarada yapmayacaksınız, 3 bin lira fazla vereceksin ama etin balık kokmayacak."

Cenk Sözübir,
Haydarpaşa Gar Lokantası

Mekânda çalışan herkesin görevleri farklı da olsa, gerekli anlarda boşlukları doldurabilecek kadar konuya hâkim olunması şart. Yeri geldiğinde işletmeci servis de yapabilmeli, eline süpürge de alabilmeli...

"Mekânın her noktasında ben de çalışıyorum, ben de varım! Yeri geliyor selam verirken elimde tepsi masa topluyorum, yeri geliyor tuvaleti temizliyor, paspas yapıyorum."

Cavit Saatçi,
Asmalı Cavit

Misafirlerin müdavime dönüştüğü, oturmuş mekânlarda çok ender karşılaşılsa da tatlı başlayan bir sohbetin sonu ekşiye dönebiliyor; stresini dengeleyemeyen bir misafirin sıkıntısı tüm mekâna yansıyabiliyor... Kadehlerin keyifle tokuşturulduğu bir gecenin tatsız bitmesini kimse istemez elbette, ama bazen kadehte durduğu gibi durmayabiliyor! Bu noktada da ilk kural 'misafir haklıdır' düsturunu korumak, ekibe doğru davrandıkları konusunda güvenmek ve tatsızlığı yatıştıracak sağduyuya sahip olmak...

"Ne yazık ki bazen ruhunda kabalık olan misafirleri de ağırlayacağınızı bilmelisiniz, çalışanların en ufak hatasını sert bir biçimde eleştirebileceklerini... Gözünden yaş gelen bir çalışan görmek gibi zor durumlar da yaşanabiliyor."

Aynur Albayrak Bilgin,
Nevreste

Ney'le Mey'le Meyhane, Beyoğlu, İstanbul.
Fotoğraf: Mekânın arşivinden

V

İŞLETMECİNİN BİR GÜNÜ NASIL GEÇER?

Mutfaktan servise, temizlikten misafir ilişkilerine bir mekânda elinin değmediği nokta, kolunun uzanmadığı köşe, iletişim kurmadığı kişi kalmayan işletmecinin bütün bu yoğunluk arasında bir günü nasıl geçer?

Misafirler her şeyin önceden hazırlanmış, işlerin tıkırında gittiği, düzenin sorunsuz işlediği servis saatlerine tanık oluyor. Ne var ki işin ardında satın almadan hazırlığa, mutfaktan servise hummalı bir çalışma yatıyor.

Tamer Bey (Ney'le Mey'le) anlatıyor: "Mekâna gidince ilk iş mutfağa gider, kontrolleri yaparım. Meze dolabını gözden geçiririm, servis yapan arkadaşların üstünü başını göz ucuyla tararım... Gözüme çarpan hatalı şeyler varsa onları düzeltirim. Haftanın bir günü muhakkak bir toplantı yaparız aramızda. O zaman eksikleri, düzeltilmesi gerekenleri paylaşırım. Sonra da ekibime onların notlarını sorarım, böylece kontrol mekanizmasını ikiye katlarız. Servis ekibinin müşteriyi kıracak, ciddi bir risk yaratacak bir hatası olmadığı sürece, mesela tabağı sert koymuş ya da ekmek yamuk durmuş gibi, ince detaylara o anda müdahale etmem. Bu tür küçük ve düzeltilebilir hatalara o anda, özellikle de yoğun gecelerde, müdahale etmek çalışanın moralini bozar. İşletmecinin gün içinde hazırlık sü-

Hane, Kadıköy, İstanbul. Fotoğraf: Mekanın arşivinden

recinden servis anına kadar müşterinin fark etmediği şeyleri bile fark etmesi gerekir."

Berk Sayan (Hane Kadıköy) günlük yoğunluğunu *"Sıradan bir günüm işletmede değilsem bile telefonla oradaymışım gibi geçiyor,"* diyerek özetliyor ve işletmecinin mekânda olmadığı anlarda bile aklının orada olduğunun altını çiziyor. "Oradayken de yeni mezeleri-sıcakları denemek, sosyal medya için fotoğraf çekmek, giderleri kontrol etmek, tedarik maliyetlerini incelemek gibi farklı işler oluyor; günün gidişatına, haftanın gündemine göre değişiyor bunlar."

Yılların tecrübeli ismi Cavit Saatçi (Asmalı Cavit) tatil oldukları pazar günleri hariç her an elinin ve gözünün mekânın üzerinde olduğunu anlatıyor: "Eksikleri belirleyip bunların tedarik edilmesi, akşam kaç masa kaç kişi gelecek ona göre mezelerin, yemeklerin hazırlığı derken öğleden sonraya kadar koşturmaca içinde oluyorsun. Gişe memurluğu gibi yapılmaz bu iş, günün yorgunluğu üzerine misafirlerle de 5-6 saat birliktesin. Muhabbet eder, evine dönersin, ertesi gün yine aynı hevesle gelmen, gecenin iyi geçmesine bağlı..."

Safran'ın işletmecisi Erdal Bey anlatıyor: "Sabah dükkânı mutlaka biz açarız. Alışveriş eksiklerini tamamlarız, bu arada mezeler yapılır, tadılır. Satın alma sorumlusu olan kurumsal bir mekân olmadığı sürece tedarikçilerle birebir muhatap olmayı öneririz. Zaman iyi değerlendirilmeli, bu işte başarı aileyle ve uykuda geçirilecek zamandan feragat edince olur."

Bütün günü mekândaki işlerin organize edilmesiyle geçiren işletmeci için esas mesainin gece, yani konuklar gelince başladığını söylemek mümkün. Gün ve gece boyunca devam eden bu döngüye içtenlikle ayak uydurulmadığı sürece sürdürmesi kolay bir iş değil, bu konuda da oldukça haklılar doğrusu!

Kulağımıza KÜPE OLSUN

- Serviste bir hata yapıldığında sakın ola o an dertlenmeyin. İşleyişteki sorunları düzeltmenin yolu doğru iletişimi, doğru zamanda kurmaktan geçiyor.
- İşletmeci olmak mekânın tam kalbinde olmak demek, dolayısıyla sadece hesap kitap yapmak ya da sadece konukları ağırlamakla bu iş yürümez, bunu düstur olarak belirleyin...
- Satın alma sorumlusu olan kurumsal ve çok büyük bir mekân işletmiyorsanız tedarikçilerle birebir iletişim halinde olun, mutfak alışverişini kendiniz yapın; sebzenin, meyvenin, peynirin, meze malzemesinin seçimine özenin.

VI

TARTIŞMA KONUSU: İŞLETMECİ OKULLU MU, ALAYLI MI OLMALI?

Meyhanecinin misafirle, müdavimle, ekibiyle iletişimini doğru ve saat gibi işleyen bir sistematik üzerine kurmasının püf noktalarını aktarırken başarılı bir meyhanecinin de tanımını yapmaya çalışalım... Eğitimli mi, alaylı mı olmak bir meyhaneci için daha avantajlıdır? Mutfakta pişip bir mekânın her noktasının tozunu yutmak ona ne katar? Daha da ötesi meyhanecilik yapmak için işi mutlaka aileden mi öğrenmek gerekir?

Küçük yaşlarda mutfakta çalışmaya başlayan Cavit Bey (Asmalı Cavit) bu işin içinden gelmeyenler için meyhane işletmenin oldukça zor olduğunu söylüyor: "Garson aldınız, komi aldınız, malzeme aldınız ve işe başladınız başlamasına ama kimse sizi tanımaz ki; mekâna kim gelecek? Ancak zamanla kuracağın iletişimle size gelmeye başlayacaklar, rutini sağlamak çok önemli. Falanca yerde boş dükkân var diyerek parası olan herkes bu işe girişebiliyor... Olacak iş mi?"

Gökhan Bey (Laterna) de "Yirmi yıldır bu sektördeyim, herkesin bildiği, içinde piştiği işi yapması lazım; alkolle uğraşmadıysanız mekân işletemezsiniz," diyor.

Nevreste'nin işletmecilerinden Aynur Hanım ve kardeşleri meyhaneciliğe farklı ama dirsek teması olan sektörlerden geçmiş. Kendisi yıllarca finans ve idari işler sektöründe çalışmış, ablası muhasebe ve idari işler, erkek kardeşi ise kamu ve gıda sektöründe, satın almada görev almış. Turizmci eşinden de fikir desteği alan Aynur Hanım bu işin hesabının kitabının baştan yapılması gerektiğini anlatıyor: "Belki finansçı olmanın getirisi olarak uzun zaman fizibilite yapma şansım oldu, kurumsal hayatta edindiğim tecrübeyle mantıklı davranıp ekip olarak maddi-manevi

görev tanımlarını yaptık. Bu iş kesinlikle özveri, samimiyet ve duygularla yürüyen bir iş. Bodoslama dalmadan, ancak kılı kırk yararak başarılı olunuyor, 'keşke' diyerek maalesef iş yürümüyor."

Cenk Bey (Haydarpaşa Gar Lokantası) meyhaneciliğe okullu olarak girişenlerden. Turizm-otelcilik sektöründe yetişmiş, ama aynı zamanda aile mesleği de olduğu için iki nokta birlikte ilerlemiş: "Alaylı ya da okullu, bu işte başarılı olanların farklı farklı hikâyeleri var tabii. Restoran işletmek bizim aile mesleğimizdi. Ben okul okudum, ama aynı zamanda genç yaşta mutfakta çalışmaya da başladım. Lise döneminde arkadaşlarım gezerken ben çalışırdım. O zamanlar buna biraz bozulurdum tabii, ama edindiğim tecrübeyi de o dönemlere borçluyum. Bana kalırsa farklı bir iş yaparken işletmeciliğe yönelmek doğru değil. Örneğin bir tekstilci daha kumaşı eline alınca ne olduğunu anlar, ben de onu bilemem. Ben nasıl tekstil işine girmiyorsam, o da meyhane işletmeciliğine girmemeli. Dışarıdan bakıp da 'Gecede 100 kişi gelse, adam başı 200 liradan 20 bin lira eder; ayda 200 bin lira iş yaparım yarısı da bana kâr kalır,' diyerek yürümesi mümkün değil."

İster okullu ister alaylı

Okullu ya da alaylı, meyhane işletmecisi iyi bir meyhane müşterisi de olmalı; farklı mekânları gezip mutfaklarını tanımalı.

Altı masalı bir meyhane işletmeyi planlasanız da o masalardan birini kendi masanız sayacaksınız. Günümüzde dükkân kiralarından maliyetlere altı masalı küçük bir işletmeyi döndürmek eskisi kadar kolay değil deniyor.

Dönemin trendlerine uyup yatırım olsun diye mekân açmanın sonunun büyük oranda hüsranla bittiği konusunda uyarılar ciddi! Bu iş yarı zamanlı değil, aksine tam gün devam eden bir iş; gündüz hazırlık, gece servis bitmeden mesai de bitmez! Unutmamalı...

VII

MALİYETLER, DOĞRULAR VE YANLIŞLARLA İŞİN MATEMATİĞİ

Peki bu işin matematiği nasıl gelişiyor; hesabı, kitabı nasıl yapılıyor? Yola yeni çıkan bir işletmeci adayının fikirleri, hayalleri, planları mutlaka var; ama mutfak giderlerinden beklenmedik masraflara mekânı evirip çevirecek kalemler neler olmalı? Taze bir işletmeci için yanıt aranacak soru çok! Tecrübeli işletmeciler deneyimlerle yol gösteriyor: Evdeki hesap çarşıya nasıl uyar?

Çocuklarından başka ortağı olmayan Cavit Bey (Asmalı Cavit) bunca yılın alışkanlığı olarak her gün düzenli olarak defter tuttuğunu, ne alırsa ve ne öderse not aldığını söylüyor. İşin gelir kısmını şöyle anlatıyor: "Akşam bitti, gecenin kazancını aldın, çekmeceye koydun. O para senin değil! Kasaptan, manavdan aldıklarını ödeyeceksin, çalışanların maaşlarını ayıracaksın... Har vurup harman savuramazsın, ancak yazıp çizip vereceklerini verdikten sonra kalan senin... İnsanlar cebimde 50 bin lira var, mekân açayım, nasılsa 500 bin liralık iş yaparım diye düşünüyor. Oysa bir kenarda para durması lazım. Haydi o hafta iş yapamadın ne olacak, çalışanların parasını nasıl ödeyeceksin?"

Çıtayı mütevazı tutmak, ayağı yorgana göre uzatmak

Safran'ın işletmecilerinden Erdal Bey özetliyor: "İki kardeş olmamıza rağmen her şeyi not ederiz, ay sonunda hesap yaparız. Uçlarda yaşamamak gerek; bu işin sırrı ayağını yorganına göre uzatmakta gizli! Mekân açmak

için cebine üç beş para koyup işe girişmek eskidendi, iş döndükçe ilerlerdin eskiden. Bu artık mümkün değil. Beş masalık küçük bir yer açacağım demek kurtarmaz. Günümüz koşullarında en az 5-10 bin lirayı aylık kiraya ayırmak gerek, hava parası da cepte olmalı. Değişen ekonomik şartları, vergileri bilmeli. Dönüşümlü çalışacak iki aşçı, bulaşıkçı, en az iki garson, komi derken..."

Urla'da yeni bir işletme açma hazırlığında olan Ayşe Hanım (Giritli) taze girişimcilere öğüt olarak ceplerinde mutlaka iki aylık kiranın olması gerektiğini söylüyor. "Hesapları en kötü senaryoya göre yapmalı. Hayal kırıklıklarının en büyük sebebi yola hep en iyi senaryoyla çıkılması. 200 kişilik mekânda günde 150 değil 25 kişi; cuma-cumartesi de 250 değil 50 kişi ağırlarım diye düşünmek gerek. En iyi ve en kötü senaryo arasında dengede duracaksın, ikisi arasında muktedir bir yerdeysen tamam! Çıtayı en yüksekte tutarak başlayamazsın, mütevazı düşünmelisin."

Yedek akçe olmadan bu işe girilmez

Özgür Hanım (Mezze House) bir işletmecinin yola çıkmadan önce cebinde mutlaka yedek akçe olması gerektiğini söylüyor. "İşe başlayıp kazandığımla döndürürüm düşüncesi günümüzde çok yanlış. 300 bin liralık yatırım yapacaksan bir o kadar daha yedek akçen olacak. Mekâna bir hafta tek kişi bile girmezse personel giderinden yakıt parasına cebinden vermek durumunda kalırsın."

Berk Sayan (Hane Kadıköy) ise şunları söylüyor: "İşletmenin kuruluş giderleri bir yana günlük, haftalık, aylık giderlerini iyi bilmeli ve hesap etmeli. Eğer mutfağınızda iyi bir ekip varsa ve ürün maliyetleri konusunda size doğru bilgiyi veriyorsa, kârınızı hesaplamak ve tüm giderleri göz önünde bulundurarak işin nereye gideceğini görmek çok da zor değil. Tabii pozitif ve negatif anlamda da beklenmedik şeyler olacaktır, bunlara da insan zamanla alışıyor. Tecrübe ettikçe hazırlıklı olmayı öğreniyorsunuz." Ayrıca beklenmedik durumlara karşı gard almanın gerekliliğine dikkat çekiyor. "Ciddiyetle hesap tutulması en doğrusu. Maliyetler, gelir ve giderler hesaplanmalı ve buradan yola çıkarak aylık hedef ciro mutlaka belirlenmeli. Bir şeylerin iyi gittiği noktada da kötü gittiği noktada da içgüdüleri ve müşteriyi dinlemek gerekiyor. Çünkü iyi giden yönlerinizi parlatmalı, kötü olanları köreltmelisiniz. İşler iyi giderken bile neden insanların sizi tercih ettiğini anlamaya çalışmak gerekiyor, sizi farklı kılan şeyi ancak böyle öğrenebilirsiniz."

Gökhan Gönce (Laterna) bu işe girişirken cepte iki üç ay idare edecek bütçe olmasını öneriyor. "Kira, personel masrafları, mutfak giderleriyle eş bir bütçe hazırlanmalı; 10 kişilik meyhane, kirası 500 bin lira olan dükkânla açılmaz. Eş-dost gelir, mekân dolar mantığıyla olacak iş değil. Farz edelim 100 bin lira param var, kenarda bir o kadar daha olmalı. Elinizdeki paranın tümünü kullanıp son kurşunu atarak başlarsanız yürümez, zira her dükkânın oturması için en az üç ay dayanma süresine ihtiyaç duyulur."

Maliyeti azaltan ucuz yöntemlerden kaçınmalı!

Peki yıllar içinde dengesi değişip artan tüm bu giderler işletmecileri bazı şeylerden feragat etmeye zorluyor mu? Meyhane işletmeciliğinin vazgeçilmez kalemleri nelerdir, hangi kalemlerde asla ucuza kaçılmaması gerekir?

Ercan Kaya (Safran) anlatıyor: "İşletmenin ayakta kalması için vergilerin dengelenmesi gerek. 70'lik rakının maliyeti bugün 20-25 lira, 115 lira vergisi var, satış fiyatı oluyor 160 lira. Bu hesapların farkında olmalısınız." Ağabeyi Erdal Bey ekliyor: "Masrafı düşürmek için satın almalarda sürekli çalıştığınız yer-

lerden vazgeçmek yanlış bir karar olur. Hem standardı koruyamazsınız hem de daha ucuza aldığınızı düşündüğünüz bir ürünün bir anda arkası kesilebilir, ortada kalırsınız!" (Eylül, 2019)

Tamer Balaban (Ney'le Mey'le) ekliyor: "Zeytinyağından sebze ve meyveye mutfakta kullanılan malzemede ucuza kaçmamak gerek. Meyhane zaten ancak ağız tadını koruyarak oluşur. Bunun için de iyi aşçılarla çalışmak, iyi olduğunu bildiğin yerlerden alım yapmak gerek. İşletmeci olarak mutfağa girdiğinde mezelerin büyük bölümünü sen de yapmayı bilmelisin..."

Laterna'nın işletmecisi Gökhan Bey işletmecilerin tümünün ortak noktada buluştuğu konuyu, işletmeyi ayakta tutmak adına ödün verilmeyecek kalemlerin başında lezzetin geldiğini, "Ne olursa olsun malzemenin en iyisi alınmalı, insanlar lezzet için gelmeli," sözleriyle özetliyor.

Berk Bey (Hane Kadıköy) aynı sonuca farklı bir açıdan bakarak varıyor: "Ucuza kaçmak demeyelim buna. Bir meyhaneci alacağı her ürünün en kalitelisini ve olabildiğince ucuzunu bulmalı bence. Bir örnek vereyim; jumbo karides alıyorsanız lezzetli ve ucuz olanını bulmaya gayret etmelisiniz, fakat ucuz olsun diye yerine çimçim karides tercih ederseniz problem işte burada başlar! Ucuz ürünlerden ziyade maliyet azaltan ucuz yöntemlerden kaçınılmalı."

Kulağımıza KÜPE OLSUN

- Meyhanecilikte eskiden işlevsel bir iş modeli olan birkaç masa açıp işler ilerledikçe mekânı büyütmek günümüz için pek geçerli bir yöntem değil. İşletmecilerin önerisi hesap kitap konusunu hafife almamak...

- Hesap defterinde öne çıkan anahtar cümleler: Ayağını yorganına göre uzatmalı, cepte yedek akçe olmalı, har vurup harman savurmamalı!

- Evdeki hesabı çarşıya uydurma niyetiyle mutfakta ucuza kaçmanın kimseye faydası yok, önemli olan araştırmacılığı hiç bırakmadan uygun fiyata yüksek kaliteli ürün arayışını sürdürmek.

VIII

KONUM HER ŞEY Mİ, HİÇBİR ŞEY Mİ?

Meyhane işletmeciliğin temel masraf kalemlerinden biri kira; kirayı belirleyen en önemli unsur ise şüphesiz konum. Bir meyhanenin semti, tarzını da belirleyen etkenlerden biri olarak öne çıkıyor...

İnsan sadece bildiği, tanıdığı yerde mi meyhane işletmeli? Cavit Bey (Asmalı Cavit) yanıtlıyor: "Bazı mekânlar isim olduğu için nerede açılırsa açılsın insanlar peşinden gider, o ayrı. Genel olarak bakarsak mekânın açılacağı semt kolay ulaşılabilir olmalı. Merkezî ulaşıma 15 dakika yürüme mesafesi iyidir, eskilerin meyhaneleri hep köşe başlarında olurdu... Mekânların Nevizade Sokağı, Beşiktaş ya da Kadıköy çarşıları gibi belirli yerlerde kümelenmesi boşa değil. Bunlar insanlara deneme fırsatı sunar, tercihini yaparsın, sonra da ayağın oraya gider. Bunun için o kümelenme içinde yer almak ilk başta akıllıcadır..."

Eskiden İstanbul'da semt müdavimliği daha yaygındı. Bu kümelenme durumuyla karşılıklı olarak bazı semtler popüler oluyor, popüler olan semtlerde de kümelenme artıyor. Ne var ki başarılı bir işletme nerede olursa olsun müdavimine kavuşuyor.

Berk Sayan (Hane Kadıköy) anlatıyor: "Artık bir mekân için konumun çok büyük etkisi kalmadı bence. Muhakkak Kadıköy çarşısı, Çiçek Pasajı, Beşiktaş Köyiçi ve Boğaz hattı gibi bölgeler daha yoğun olduklarından yeni bir işe girişirken düşük risk sebebiyle tercih edilebilir. Ancak insanlar yeme içme işi üzerine araştırıyor ve güzel olanı bir şekilde bulup hakkını teslim ediyor zaten. Özellikle İstanbul için, hangi semtte yaparsanız yapın bu işi, doğru iletişim kanalları ile hangi alanda iyi olduğunuzu insanlara anlatabilmek yeterli."

Tamer Balaban'ın (Ney'le Mey'le) bakış açısı sevdiğin semtte mekân işletmek yönünde: "Beyoğlu'nda meyhane sayısı iki elin parmaklarını geçmezken şimdi yüzlerle ifade edilecek durumda. İnsan sevdiği muhitte yapmalı bu işi, ortamını bilmeli. Bunca antipatik şeye rağmen Beyoğlu'nu hâlâ seviyorum. Mekânın açılacağı semti seçerken bunu göz önünde bulundurmalı insan..."

İstanbul'un en özel yerlerinden birinde, Haydarpaşa Garı içinde bulunan Haydarpaşa Gar Lokantası'nın işletmecisi Cenk Sözübir bu konuda şöyle diyor: "Belli bir kesim insanı her yere götüremezsiniz. Semtlere göre hedef kitle de değişiklik gösterir. Nişantaşı'nda açılacak meyhaneyle Pendik'te açılacak meyhane aynı tarzda olamaz; menüden mezelerin fiyatı ve garsona kadar her detay değişiklik gösterir."

Özgür Hanım (Mezze House) iki farklı şehirde çalışmış biri olarak sadece şehrin değil, semtin de fark yarattığından bahsediyor: "İstanbul'da şube açmaya 2012'de karar verdik, açtığımızda üzerinden beş yıl geçmişti! Her işletmenin şartlarına göre değişiklik gösterir ama konumu konusunda fizibilite mutlaka yapılmalı."

Konum-kira konusu ciddi!

"Günümüzde mekânın mal sahibiysen hizmet de kolaylaşıyor, kiradayken hesap kitabı oturtamama riski artıyor. Özellikle turistik yörelerde kısa vadeli oluyor. İşletmede yatırım maliyetleri arttıkça her şeye yansıyor... Kadıköy'de on sene önce 250-300 bin olan dükkânı şimdi milyona alamazsın, kiralar da aynı oranda arttı. İş arttıkça kiralar da artıyor, maliyetleri bir iki ay karşılayamazsan tepetaklak olursun."

Ercan Kaya,
Safran

"Mezze House'un şu anda üç şubesi var, yıllar içinde bu şekilde ilerledik. Hafta sonu İstanbul'a personel yetmez Eskişehir'den destek alırız, Eskişehir kendini döndüremezse İstanbul destekler..."

Özgür Ulus Aykol,
Mezze House

IX

ORADA BİR HAYAL VAR UZAKTA

Sizin değilse bile yakın çevrenizde hatırı sayılır sayıda kişinin Ege'de bir mekân açma hayali varsa, bu hiç şaşırtıcı değil! Zira farklı sektörlerde özellikle maaşlı çalışan kesimin büyük bir çoğunluğu, mekân işletmeciliğinin naif bir hayal üzerinden "oldu bitti" ile yapılabileceğini düşünüyor. Daha da kötüsü, bu hayalin nasıl gerçekleştirilebileceğine dair ayakları yere basan bir plan dahi olmadan işe girişme planları yapıyor.

Bu bölüme kadar yıllarını bu işe veren ya da bu işte yeni de olsa tecrübelerini paylaşabilecek konuma ulaşan işletmecilerin görüş ve yorumlarını, sahadaki işletmeciliğin somut ve gerçekçi kurallarını paylaştık. Onlar da herkes gibi, her şeyin önce hayal olarak başladığı düşüncesine karşı çıkmıyor, aksine o pozitif etkinin hep korunması gerektiğini söylüyorlar. Ne var ki, gerekli araştırma, ön hazırlık, maliyet hesapları yapılmadan bu işe girişen potansiyel işletmecilerin sonu hüsran olunca, onların da kalbi kırılıyor. Peki meyhanecilik hangi noktada hayal olarak kalmalı?

Ercan Bey (Safran) anlatıyor: "Bu hayal kırıklıklarının örnekleri çok. Uyarılarımızı dinlemeyip üstelik yanlış anladıkları da çok oldu... Bazen 'bir musibet bin nasihatten iyidir' sözü durumu açıklıyor. On sene önceye göre özellikle popüler konumlarda kiralar da çok arttı. Maliyetleri bir iki ay karşılayamayınca işletme tepetaklak oluyor. Hafta sonu kalabalığına aldanılan bir semtte durum hafta içi nasıl onu bile araştırmıyorlar. Bunun bir de mevsimsel değişimleri, ekonomik ve sosyal krizleri var..."

Kalbi Ege'de kalanlar iyi düşünmeli!

Ege'de mekân sahibi olma hayalini gerçekleştiren Albayrak kardeşlerden Aynur Hanım'a Bozcaada'da meyhane işletmenin ayrıntılarını soruyoruz. Yaz sezonunda her şey iyi hoş, ortalık hareketli, peki ya kışlar nasıl geçiyor? Sahil şeridinde meyhane işletmenin sezonu daha kısa sürdüğü için durum nasıl dengeleniyor?

Aynur Hanım anlatıyor: "Kış sezonunda sadece açık olan mekân değil, burada yaşayan insan sayısı da bir hayli düşüyor... Eylül ayıyla birlikte av yasakları bitince yeni sezon için hazırlıklara başlanır; balıkçılardan kalamar, ahtapot satın alımları ve tazeliğini koruyacak

şekilde şoklama çalışmaları yapılır. Yanı sıra yeni reçete eklemelerine, onların denemelerine girişilir. Bozcaada'da yazın hayat dışarıda geçtiği için, sezon sonunda mekân kapanıp misafirler gittikten sonra, masa ve sandalyelerin, mutfak araç gereçlerinin temizlenip ilaçlanıp kaldırılması da ayrıca zaman alır. İlkbaharda sezon itibarıyla tadilat işlerinde çalışacak insan bulmak oldukça zor olur. Bir bakmışsınız elinizde boya, masa ve sandalyeleri siz boyuyorsunuz."

Ege'nin bir başka köşesindeki Alaçatı'ya uzanıp Laterna'nın işletmecisi Gökhan Bey'e soruyoruz aynı soruyu, anlatıyor: "Sezonu çok kısa ama Alaçatı çok özel bir yer, ritmi farklı. Hem tatil hem eğlence hem muhabbet bir arada, zor yakalanır bir kombinasyon bu. Birçok işletmeci adayı buraya temmuz, ağustos aylarında gelip kalabalığı görüp mekân açmaya karar veriyor. Oysa bu işin boş sezonu da var; üzerine bir de işletmecilik ve gece hayatını bilmiyorsa, işi çok zor oluyor."

Bir musibet bin nasihatten iyidir

"Doktor bir arkadaşım 'Konumu yerinde bir mekân var gel, ben alayım sen çalıştır,' dedi. Mümkün değil! 'Sen doktorsun işletmeci değil,' dedim, iki sene sonra battı, 800 bin dolar kaybetti, ceketini alıp çıktı..."

Cavit Saatçi,
Asmalı Cavit

"Cebinde her para olan bu işi yapamaz; mekân açamaz. Açarsa da zincir kahve dükkânı açar ancak..."

Cenk Sözübir,
Haydarpaşa Gar Lokantası

"Bazı mekânlar için kirasından dekorasyonuna akla zarar yatırımlar yapılıyor. Masrafını çıkarıyordur elbette diyeceğim, ama bir yemeği en fazla kaç paraya satabilirsin, matematiği var bunun... O kadar yatırımın karşılığı, on binlerce euro nasıl yakalanır?"

Ayşe Şensılay,
Giritli

X

KURALLAR, UYGULAMALAR, REGÜLASYONLAR VE FAZLASI

Her güzel şeyin olduğu gibi işletmeciliğin de zorlu yanları var; bunların birçoğunu birinci ağızdan dinleyerek meraklısıyla paylaştık... Baş edilmesi gereken noktalar buraya kadar bahsedilenlerle sınırlı değil ne yazık ki! İşin kurallarını, yasal zorunluluklarını unutmayıp yol gösterecek püf noktalarını da araştırdık, sorularımıza yanıt aradık: Bir meyhane açmak için izlenmesi gereken prosedürler, uygulanması gereken yasal işlemler nelerdir? Bunların takibi nasıl yapılır?

Mekânı Hane Kadıköy'ü birkaç yıl önce açan Berk Sayan'a sorular yöneltiyoruz: Yasal zorunlulukların takibi nasıl yapılır? Güncellemeler nereden takip edilir? Gelen evrakları nasıl okumak, değerlendirmek ve uygularken nelere dikkat etmek gerekir? Şöyle yanıtlıyor: "Yasal zorunluluklarla ilgili gelişmeleri İçişleri ve Turizm Bakanlığı gibi kurumların internet sayfalarından, esnaf derneklerinden ve belediyelerden takip etmek mümkün. Zabıta müdürlüklerinin kapısını ara sıra çalmak da bir yöntem olabilir. Zaten yeni kural ve yasaklar konulması durumunda bunların size tebliğ edilmesi şart, resmî kurumlarca bu konular hakkında bilgilendiriliyorsunuz."

Peki, bütün bu bürokrasi içinde kaybolup vazgeçmek ne kadar mantıklı? Yasal zorlukları aşmanın mümkün olamayacağı bir dükkân yerine şartların daha kolay sağlanacağı bir yeri tercih etmek mi daha akıllıca olur? Berk Sayan yanıtlıyor:, "Tabii ki yasal şartlara uymak önemli. Ancak sırf bu sebepten bir dükkândan vazgeçmek de çok mantıklı değil. Belediye kapısını aşındırmak ve bulduğunuz yeri şartlara uygun hale getirmeye çalışmak daha doğru bir yaklaşım olur. Zaten bir dükkâna 'işte burası' dediğinizde, orası sizi tüm şartlara uyan bir vaziyette beklemiyor genelde. Eğer burası başka bir işletmeden devralınmadıysa dükkânı belediye ve bakanlıkların koyduğu kurallara uydurmak sizin işiniz."

Eksik yoksa can sıkacak bir durum da yok!

İş sadece doğru başvuruları yapmak, yasal süreçleri takip edip doğru güncellemeleri uygulamakla da bitmiyor elbette. Gece hayatında asayiş kontrolleri gibi dış durumlar bir meyhaneyi ne kadar etkiler? Bir hafta sonu gecesi tüm odak müşterilerde ve sohbetteyken teftiş-kontrol-mutfak muayenesi gibi sürprizler olası mıdır?

Berk Sayan anlatıyor: "Dönem dönem gergin asayiş kontrolleri yapılsa da bu denetlemeler aslında çoğu kez misafirlerin anlamadığı şekilde gerçekleşiyor. O sebeple sadece işletmeci ve ekibin canını sıkmakla sınırlı kalıyor. Misafirler sadece tüm ışıkların açıldığı, müziğin kısıldığı, tek tek kimlik kontrolü yapıldığı boğucu güvenlik denetimlerinin farkına varıyor. Onun dışında mutfak muayenesi, ruhsat denetimi gibi kontroller hızlıca gerçekleşen,

oturan kimsenin ruhunun duymadığı teftişler oluyor. Eksiğiniz yoksa, canınızı sıkacak bir durum yok demektir."

Cenk Bey'in (Haydarpaşa Gar Lokantası) üzerine basarak belirttiği gibi, en baştan kurallara uygun davranılırsa tasa edecek pek de bir şey yok aslında. Peki ya tüm prosedürlere uyulduğu varsayılan hallerde akla gelemeyen, ancak deneyimli bir işletmecinin uyarısıyla gözden kaçmayacak detaylar var mı?

Özgür Hanım (Mezze House) böyle sıkıntılarla seyrek karşılaşıldığını anlatıyor: "Uygun müracaatlar baştan titizlikle yapılırsa işler sıkıntıya girmez. Ne var ki bazı ince noktaların kararının baştan verilmiş olması şart. Örneğin mekânda canlı müzik olacaksa, 'Canım bir gitar ne olacak ki,' diye düşünemezsiniz. Her ruhsatın içinde kendi kademeleri mevcut. İşletme kendi gerekliliklerini herkesten daha iyi bilmeli, incelemeyi sizi yönlendirecek kamu görevlilerinden bile dikkatli yapmalısınız. Bu işin bürokrasisi iller ve bölgelere göre değişiyor. Örneğin Eskişehir'de daha uzun zaman alıyor, İstanbul'da kamu kuruluşları daha çevik ilerliyor."

Kendine özgü yerel özellikleri olan Bozcaada'daki Nevreste'nin işletmecilerinden Aynur Albayrak Bilgin ekliyor: "Belki diğer şehirlerde işler farklı gelişebilir, ama Bozcaada özelinde, sit alanı olması sebebiyle, Anıtlar Kurulu'na bağlısınız. İnşaat yaparken belirli kurallar ve ölçülere harfiyen uymak zorundasınız, yoksa baştan onay dahi alamazsınız. Ocağın, bulaşık makinesinin yerinden bacanın gücüne, sebzenin balığın nerede yıkanacağına kadar her şey net ve belirlidir. Sürekli denetim yapılır. Siz de bu kurallar çerçevesinde, daha baştan mimari çizime onay alırsınız. Ne yazık ki bu kuralları incelemeden, turizm belgesi, içki ruhsatı almak gibi önemli noktalara ehemmiyet vermeden inşaata girişmeye kalkıp sonra sukutuhayale uğrayanlar da oluyor."

Kulağımıza KÜPE OLSUN

- Kapalı alanda uygulanan sigara yasaklarından ısıtıcı kullanımına her detay incelikle düşünülmeli.
- Mutfaktan tuvaletlere her şeyin yeri, nasıl kullanılacağı kurallarla belirlenmiş durumda.
- Aydınlatmalardan zemin su giderlerine yapı; derin dondurucu türlerinden çalışma tezgâhlarına ekipman ve donanım; zemin seramiklerinden engelli tuvaleti şartlarına tuvalet ve lavabo; personelin önlüklerinden kızartmalık atık yağlara; temizlik, hijyen ve personel kriterlerine dek akla gelebilecek en ince ayrıntının bile üzerine düşünmeli.
- Hijyeni korumak adına onca çaba gösterilmesine rağmen iş sadece işletmenin özeniyle bitmiyor; zira anlatılana göre klozeti tıkayan kazak gibi şaşırtıcı durumlara da hazırlıklı olmak gerekiyor!

XI

YASAL UYGULAMALAR HAKKINDA HER ŞEY

Meyhane işletmecilerinin deneyimlerine dayanarak ilettiği bütün bilgiler cepte! Yasal yükümlülükler söz konusu olduğunda işin biraz daha derinine inip uygulamalara göz atmaya ne dersiniz? Gece hayatının sadece İstanbul'da değil bütün ülkede nabzını belirleyen bir merkez olması sebebiyle, Beyoğlu Belediyesi'nin son derece teknik ama net bir biçimde sunduğu Umuma Açık İstirahat ve Eğlence Yerleri ve Aranacak Şartlar bilgilendirmesinden alıntıyla başlayalım:

"Belediyemiz Ruhsat ve Denetim Müdürlüğüne şahsen veya şirkette imzaya yetkili kişilerce işletme ruhsatı müracaatı yapılır. İlgili işletmenin iş nev'ine göre Ruhsat ve Denetim Müdürlüğü tarafından yangın, patlama riskleri gibi konularda İstanbul Büyükşehir İtfaiye Müdürlüğüne; genel güvenlik ve asayiş konularında İlçe Emniyet Müdürlüğüne; imar konusunda Belediye İmar ve Şehircilik Müdürlüğüne; çevre ve gürültü konusunda Belediye Zabıta Müdürlüğüne ve gerekli görüldüğünde diğer resmi-özel kurum, kuruluşlara uygunluk görüşü almak için yazı yazılır.

Bu kurumlardan uygunluk görüşleri yazılı olarak müdürlüğümüze ulaştıktan sonra oluşturulan ruhsat komisyonunca mahallinde tetkikleri yapılır varsa eksikler ve noksanlar giderilmesi için uyarılır. Eksik ve noksan yoksa ruhsat harçları yatırılarak İşletme Açma ve Çalışma Ruhsatı basımı yapılarak imzaya sunulur. İmza işlemi biten işletme ruhsatı müdürlüğümüz tarafından ücretsiz olarak çerçevelenerek, çevreye duyarlı kâğıt çantası içinde, şahsa veya imzaya yetkili kişiye teslim edilir. Verilen ruhsatların aslı yönetmelik gereği işletmede herkesin görebileceği bir yere asılır."

İşyeri açma ve çalışma ruhsatları arasında yer alıp meyhane açmak için de gerekli olan "Umuma Açık İstirahat ve Eğlence Yerleri" başlıklı mevzuata dair bilgilere detaylı olarak mevzuat.gov.tr adresinden ya da aşağıdaki QR kodu tarayarak ulaşabilirsiniz.

Demeti Meyhanesi, Beyoğlu, İstanbul. Fotoğraf: Sabah Yıldırım

Yasal konularda büyük resmi görebilmek önemli

Bütün bu çetrefilli yasal işlemler ve başvurular daha baştan gözünüzü korkutmasın! Zira işe başlarken kurallar ve uygulamalar doğru anlaşılıp harfiyen uygulandığı takdirde hızla atlatılabilir. İşi biraz daha kolaylaştırmak için yasal başlıkları, yeni bir meyhane işletmesi açarken öncelikli olarak nelere dikkat edilmesi gerektiğinden meyhanenin açılacağı semtin bağlı olduğu belediye uygulamalarının önemine değin sırayla inceleyelim...

Yeni bir meyhane açacak mekân sahibi-işletmeci işe ilk olarak nereden başlamalı? Ruhsat alıp işletmeyi ona göre mi şekillendirmeli, yoksa aklındaki işletme modeline göre en uygun ruhsatı mı araştırılmalı? Bu tür bir işletmenin ruhsatında ne yazmalı? Bu ruhsatı almak isteyen kişi ne tür detaylarla, çözülmesi gereken sorunlarla karşılaşılabilir gibi soruların cevabına adım adım ulaşmak gerekir. Doğrusu önce uygulanmak istenen modelin belirlenmesi ve ardından buna ilişkin şartların araştırılması olacaktır. Zira bazı durumlarda gereğinden daha fazla uğraşılmasına neden olabilecek başvuru süreçleri ortaya çıkabilir. Meyhanelerde, içkili lokanta vb. ruhsatlara ek olarak hem belediyeden hem de Tütün ve

Alkol Dairesi Başkanlığı'ndan (İl ve İlçe Tarım Müdürlükleri vasıtası ile) alınacak ruhsat ve belgeler gerekiyor. Mekânın açılış kapanış saatleri, müzikli mi olacağı, hafta sonu yani cumartesi ve pazar açık kalıp kalmayacağı gibi başlıklar belirlenerek buna göre hareket etmek gerekiyor. Bir diğer konu da Turizm Belgesi alınıp alınmayacağı ve tabii bunun da belli bazı şartları var. Bunlar oldukça önemli olup karar verilirken değerlendirilecek hususlar. Ayrıca mekân açılmadan, bağlı olunacak belediyenin yanı sıra o konumdaki diğer mekânların işletmecileriyle de görüşülmesi aydınlatıcı olacaktır. Çünkü belediye meclislerinin, açılış kapanış saatlerini belirlemek gibi farklı kararlar alabilme yetkileri mevcut...

İşletmelerin ruhsatları konusu dışarıdan göründüğünden farklı olabiliyor. Mekânların ruhsatlarındaki eksikler ya da hatalar sebebiyle sıkıntılar yaşanabiliyor. Beklenmedik bir durumda da resmi işleyişin önem kazandığı ortaya çıkıyor. Buradaki önemli husus her durumda geçerli olabilecek bir ruhsat çeşidi belirlemek ve belki bunu Turizm Belgesi ile taçlandırmak. Eğlence mekânlarının açılmaması halinde belediyeden içkili lokanta belgesinin en kısa zamanda nasıl alınacağı konusunun önem kazandığı dönemler oluyor. Dolayısıyla mekânın açılacağı yerdeki belediye ve emniyet uygulamalarının önemi ortaya çıkıyor.

İzinleri tamamlamadan çivi bile çakmamalı

Doğru ruhsatın hangisi olduğu anlaşıldığında ne tür belgeler toplanmalı, daha önce mekân işletmeyen birinin başına bu süreçte neler gelebilir, hangi püf noktalarını bilmeli ki başvuru süreci sorunsuz ilerlesin gibi soruların da yanıtı aranmalı tabii. Bu, çok değişkenin olduğu hayli geniş bir konu aslında. Mekân kiralanmış ise kira ile ilgili her türlü belge; cami, okul gibi yerlere 100 metre mesafesi ile ilgili konunun mekân sahibi tarafından tespiti; sonradan düzenlenecek belgeler, vergi dairesi, ilgili odalar vs. kurumlar ile ilgili üyelik işlemleri; banka kredisi kullanılacaksa bankanın istediği belgeler eksiksizce tamamlanmalı. İşletmenin açılacağı yer bir apartmanın altında ise tüm komşu mal sahiplerinin izninin alınması da yine önem arz ediyor. Sözlü ve yazılı olarak izne ilişkin tüm işlemler tamamlanmadan hiçbir masraf yapmamak hatta çivi bile çakmamak önemli. Türkiye'nin her yerinde bu ruhsatı alabilmek için aranan şartlar büyük oranda aynı olmakla birlikte mekânın fiziksel durumuna yönelik olarak metrekare sınırı, tapu, kira sözleşmesi, apartman altında yer alıyorsa muvafakatname, işyeri krokisi, ekipman ve donanım kriterleri, temizlik ve hijyen kriterleri gibi bazı detaylar il, ilçe ve yerel yönetimlere göre değişiklik gösterebiliyor. Belediye meclisi kararları da değişkenlik gösterebilir. Bu konuya mutlaka dikkat etmek ve araştırmak gerekiyor.

Meyhaneye doğru ruhsatın alınması için legal sürecin başladığını, gerekli başvuruların yapıldığını varsayalım. Sonuca varmak her yerde farklı süreler gerektirebiliyor. Bunun yanı sıra meyhane açılacak semtin bağlı olduğu belediyenin içkili işletme açma kuralları da değişiklik gösterebiliyor. Mekânın açılacağı semt-ilçe makamları ile doğrudan görüşmek; verilecek izinlerde hangi mevzuatın takip edileceği gibi konuları da gözden kaçırmamak gerekiyor. Aradığınız yönetmelik ve kanunların güncellenmiş halini Cumhurbaşkanlığı Mevzuat internet sayfasında bulabilirsiniz. Tütün ve Alkol Dairesi Başkanlığı internet sayfasındaki mevzuat bölümünden tüm mevzuat görülebiliyor. Ayrıca işletmenin açılacağı belediyenin internet sitesinden ruhsat işlemleri sayfasına girdiğinizde alınacak ruhsata göre istenen şartları bulmak mümkün.

Kulağınıza
KÜPE OLSUN

İçkili mekânların, ruhsatlarına ek olarak bir de Tütün ve Alkol Dairesi Başkanlığı (TADAB) belgesi almaları gerekiyor. 24 Aralık 2017 tarihinde olağanüstü hal kapsamında yapılan bazı düzenlemelerle kurumun görevleri Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından yürütülüyor. İlk defa TADAB satış belgesi almak isteyenler, aşağıda yer alan evrakları tamamladıktan sonra, bir de başvuru formu doldurup çıktısıyla birlikte (kullanılan adresin bulunduğu ilçenin) Gıda, Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğü'ne başvurarak işlemlerini tamamlayabiliyor.

İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'ne başvurmadan önce kurumun internet sayfasında (elektronik ortamda) yer alan başvuru formu doldurulmalı. Bu forma tadbsatisbelgesi.tarimorman.gov.tr bağlantısından ya da aşağıdaki QR linkini kullanarak ulaşmak mümkün.

İhtiyaç duyacağınız belgeler ise şu şekilde sıralanıyor:

- T.C. kimlik numarası olan nüfus cüzdanı ve fotokopisi.
- İşyeri açma ve çalışma ruhsatı örneği. Ruhsat, başvuru sahibi adına düzenlenmiş olmalı.
- İşyerinin örgün eğitim kurumları ve dershaneler ile öğrenci yurtları ve ibadethanelere en az 100 metre uzaklıkta bulunduğuna ilişkin belge.
  İşyerlerinin mesafe şartı uygunluğu, ruhsat düzenlemeye yetkili merci tarafından ruhsat üzerine güncel tarih ile derc ediliyor ya da bu şartı karşılayan ek bir yazıyla düzenleniyor. İçki satış belgesi almak isteyenler ruhsat veriliş tarihinden itibaren 1 ay geçmiş ise bağlı bulundukları ilçe belediyesinden örgün eğitim kurumları ve ibadethanelerden 100 metre mesafe uzaklık şartına uygunluk yazısı getirmek zorunda. Belge bedelinin ödendiğine ilişkin banka dekontu, herhangi bir ek ücret ödemeksizin Ziraat Bankası şubelerinden TADAB kurumsal tahsilat hesabına T.C. kimlik numarası ve/veya kurum sicil numarası beyan edilerek yatırılıyor. Havale veya EFT/ bankamatiklerden (ATM) yapılan ödemeler kabul edilmiyor.
- Gerçek kişilerde Cumhuriyet Savcılığı'ndan veya e-devletten son 6 ay içinde alınmış sabıka kaydı belgesi isteniyor. Tüzel kişi başvurularında şirket ortaklarının Cumhuriyet Savcılığı'ndan veya e-devletten son 6 ay içinde alınmış sabıka kaydı belgesi gerekli.
- Tüzel kişi başvurularında ticaret unvanının yayımlandığı *Ticaret Sicil Gazetesi* örneğinin ve şirketi temsil etmeye yetkili gerçek kişilerin imza sirkülerinin getirilmesi isteniyor. Tüzel kişi başvurularında vergi levhası aslı ve fotokopisi isteniyor.

XII

BAŞKA YERDE BULUNMAZ PÜF NOKTALARI!

Meyhane işletmeciliği konusundaki deneyimlerini bizimle de paylaşan işletmecilerin anlattıklarından cımbızla çektiğimiz bu cümlelerin her biri hayat dersi niteliğinde.

Giritli Meyhane, Cankurtaran, İstanbul. Fotoğraf: Mekanın arşivinden

Patronu herkes tanımalı

"İdeal düzende ne az ne çok çalışan olmalı: Dört masa 20-25 kişi demek, buna bir, 100 kişiye de 4-5 garson yeter. Mekânın çalışanı gerekenden çok olursa patronu kimse tanımaz! Mutlu ve huzurlu bir işletme için ayın 1'inde çalışanların parası verilmiş olmalı."

Cavit Saatçi, Asmalı Cavit

Değişen karakterlere şaşırmamalı

"Bu işte içlerinden canavar çıkan beyefendiler görünce şaşırmamaya alışmak gerek."

Ayşe Şensılay, Giritli

Stres hizmet kalitesini düşürür

"Misafirlerle iyi ve sağlıklı bir iletişim kurmak için işin matematiğini iyi yapmak önemli. Bütçeyi bir yerden kısarken mutfağın kalitesi düşmeyecek ki iyi ürün sunduğunuzu bilin. Hesap kitap yapmaktan sürekli stresli olursanız iyi hizmet verememeye başlarsınız."

Gökhan Gönce, Laterna

Önce bir açlığı bastırmalı

"İşletmecinin moralini en çok diyalogsuz misafir bozar. Masaya oturduğu an itibarıyla onlarla diyalog kurmak için ortak nokta arıyorsun. Yorgun mu, sinirli mi, mutlu mu, psikolojiyi iyi anlamak lazım. Sinirli bir misafire ilk önce kızarmış ekmekle zeytinyağı götürmek gerekir. Bilmediği şekeri olabilir ya da açlık insanda stres yaratır. Kızarmış ekmeği zeytinyağına batıran misafir sakinleşir, kan şekeri dengelenir. Siz de sabrınızı günde on kere tartmak durumundasınız..."

Özgür Ulus Aykol, Mezze House

Çevre her şey demek değil

"Bir işletme açarken 'çevrem gelse yeter' mantığıyla hareket etmek asla süreklilik sağlamaz."

Erdal Kaya, Safran

Yıllarca aynı adreste olmak önemli

"Bu işi sevdiğiniz bir muhitte yapın ve bazı şeylerin kararını en başta verin. On yıl önce şimdiki aklım olsa, mutfakta da salonda da daha rahat düzenleme yapmak için daha düzayak ve daha geniş bir mekân tutardım. Çünkü mekânın aynı yerde kalması devamlılık açısından önemli bir kriter."

Tamer Balaban, Ney'le Mey'le

Kurallara uymak kafa rahatlığı getirir

"Kurallara uymanın zararını hiçbir zaman göremezsiniz. Bu işte önce böyle idare edeyim, sonra düzeltirim olmaz."

Cenk Sözübir, Haydarpaşa Gar Lokantası

İşin başında olmak şart

"Benim gibi acemilere ve yeni başlayacaklara tavsiyem, kolay bir işle karşı karşıya olmadıklarını fark etmeleri olur. İşin ciddiyetine sahip olmak, her anında ve her alanında bir şekilde varlık göstermek çok önemli. İşin başında olmak gerekiyor..."

Berk Sayan, Hane Kadıköy

Sahil şeridi daha zor

"Sezonluk işyerlerinde personel bulup istihdam etmek de, onlara konaklama sağlamak da İstanbul'daki bir işletmeye göre çok daha zor ve maliyetli..."

Aynur Albayrak Bilgin, Nevreste

XIII

A'DAN Z'YE MEYHANE LÜGATÇESİ

Kendi mekânını açmak üzere yola çıkan taze işletmeci adayları için, işin uzmanlarından aldığımız tavsiyelerle, samimiyetle paylaştıkları deneyimlerin yol gösterici olduğunu umuyoruz. Bir arada bulunması zor onlarca değerli bilgiyi ve işin püf noktalarını not ettiyseniz, yola devam ediyoruz! Bir meyhaneyi meyhane yapan özellikleri; yine bu öneriler, hikâyeler ve kulağa küpe uyarılardan oluşacak şekilde A'dan Z'ye sıralıyoruz...

A

Aile - Aidiyet - Adanmışlık

Öncelikle meyhaneci mekânı "ev" olarak görmeli. Tıpkı üç kardeşin çocuklukta yazlarını geçirdikleri Bozcaada evini Nevreste ismiyle meyhaneye dönüştürürken "aile" kavramını odak noktasına aldıkları gibi... Aynur Hanım anlatıyor: "Restoranımıza en sevdiğimiz insanın, bizi bu evde doğuran annemizin adını verdik. Mezelerimizde annemizin reçetelerini uyguluyoruz, aileden gelen yeme içme kültürünü sürdürüyoruz. Çocukluktan gelen bilgiler her daim yanımızda, annemizin ismini layığıyla yaşatmak bizim için önemli. Evimiz olan bu mekânla ve ailemizle aramızdaki maneviyat da aidiyet hissini oluşturuyor."

Ayşe Şensılay'ın (Giritli) üzerinde durduğu sihirli kelime ise adanmışlık: "Bir taraftan insanların hayalleri kadar var olduğuna, diğer taraftan kadere inanıyorum. Hayata yön verirken iyi-kötü kader, şans hepsi iç içe geçmiş halde. Bir şeyi çok istiyor ve gerçekleşmesi üzerine hayal kuruyorsanız anahtar kelime adanmışlık olmalı."

B

Bütünlük

Haydarpaşa Gar Lokantası'nın işletmecisi Cenk Bey her şeyin yolunda gitmesi için bir bütünlük olması gerektiğini söyleyerek ekliyor: "Bu işte başarılı olmak bütünlüğü sağlamaya bakıyor, garsonu rencide etmeyip zamanı geldiğinde hatasını anlatmaktan tutun da mutfağın tozunu yutmaya kadar işin tamamını bir bütün olarak görmek şart."

C

Cesaret

Mezze House'da her şeyin yolunda gitmesi için bütün gücüyle çalışan Özgür Hanım "Bu iş çok zevkli ama bir o kadar da yıpratıcı," di-

yor: "Stresli ve çalışma saatleri normal işlerin tersine işleyen bir iş, dinamikleri çok yüksek. Sürekli tetikte olmak şart. Dolayısıyla en çok da cesaret gerektiriyor."

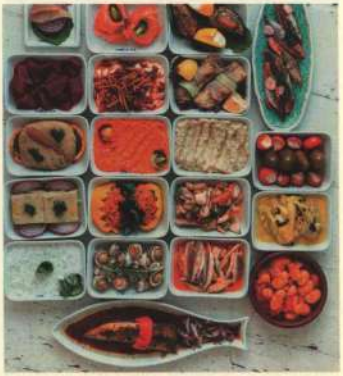
C

Çokkültürlülük

Tecrübeli işletmeciler meyhaneciliğin bugünlere gelişinde çokkültürlülüğün önemini vurguluyor. Meyhanenin, kültürün parçası olduğunu bilip buna saygı göstermek gerekiyor. Bozcaada'nın etnik zenginliğini yansıtan Nevreste çokkültürlülüğe yerinde bir örnek. Aynur Albayrak Bilgin anlatıyor: "Bir Türk, bir de Rum ciciannemiz İrin teyze vardı. Anneanne ve dedemiz yurtdışında yaşadığı için onlara olan hasretimizi İrin teyze ve Yorgi amcayla giderirdik. Onların da torunları Yunanistan'da yaşadığından bize torun muamelesi yaparlardı. O dönemler Bozcaada Rum mahallesinde tahta arabalarda deniz kestaneleri 'Ahni, ahni!' diye bağırılarak satılırdı. Hep beraber pitalita [kayaya yapışan şemsiye şeklinde bir çeşit midye] ızgara yapar, deniz salyangozu haşlayıp yerdik. Biz bu iki kültür ile büyüdük..."

Kozmopolit İstanbul mutfağının örneklerini, şehrin kozmopolit semtlerinden biri olan Cankurtaran'da sunan Giritli de çokkültürlülük konusunda öne çıkanlardan. Ayşe Şensılay anlatıyor: "Eskiden meyhaneleri Rumlar işletirdi, şimdi her şey çok değişti. Dışarıdan enjekte edilenlerle her şey karıştı. Salça içinde üç kuru fasulye tanesine pilaki demek, İstanbul'un yemek kültürüne yakışacak şey değil. İstanbul mutfağı çok farklı kaynaklardan beslenir. Ermeni dolmasını alıp başka bir şeye çeviremezsin, ayıp olur. Bütün bu değerlere sahip çıkmak gerek."

Beyoğlu'nun usta meyhanecisi "Asmalı" Cavit Bey anlatıyor: "Meyhanecilik işi bize kimlerden kaldı? Rumlardan... Bizler onların yanında çırak olarak yetiştik. Aşçılık okuluna gitmek bu işi öğrenmeye yetmez. Oralarda uluslararası mutfaklar öğrenilir, meyhanecilik değil. Kocaman bir tabağa yemeği koyup süslemek değil meyhanecilik; zenginliğini, geçmişini, detaylarını bileceksin..."



D

Damak tadı - Dostluk - Dürüstlük

Damak tadı öznel olduğu kadar paylaşılan bir şey. Meyhane mutfağının başarısı damak tadına uygunluk sağlayacak standardı tutturmasına ve güvenilir olmasına bağlı. Erdal Kaya (Safran) şöyle diyor: "Meyhane müşterisi farkında olmasa bile aslında gurmedir. Mutfakta bunu hiç unutmadan hareket etmek gerekir."

Ayşe Hanım (Giritli) ise meyhane ortamında yeşeren dostluk ile dürüstlük arasında bağ kuruyor: "Bu işi yürütürken hayal bile edemeyeceğim insanlarla yolum kesişti, inanılmaz dostluklar biriktirdim. Temiz gıdaya ulaşmanın bile gün geçtikçe zorlaştığı günümüzde dürüstlükten ödün vermeden, bu işi maddi beklentilerden önce misafirlerin dostlara dönüşeceğini umarak yapmazsanız ayakta kalamazsınız."

E

Empati - Ev

Özgür Hanım (Mezze House) misafirlerle iletişim kurmanın birinci kuralı olarak empatiyi gösteriyor ve ekliyor: "İşletmeci kendini misafirin yerine koyabilecek empatiyi hissetmeli, 'Ben buraya gelsem ne beklerdim?' sorusunu kendine sık sık sorabilmeli..."

Ev kelimesi meyhanecilikte ciddiye alınıyor. Erdal Kaya (Safran) özetliyor: "Bir eve misafirliğe gidince nasıl o evin kurallarına uyuyorsa konuk, mekânın kurallarına da uymalı. Kendisini ayarlamayı bilmeli, rakıyla yarışa girişmemeli."

Giritli'nin işletmecisi Ayşe Hanım'ın bakış açısı da bu yönde: "Evim mekânın bahçesinde, çocuklarım da ekibim de civarda yaşıyor, günde ortalama üç saat uyuyor sonra evden çıkıp eve iniyorum! Bunun neresi iş? Mekânı ev gibi görmeden, bu işe kendinizi adamadan yürütmeniz mümkün değil."

Hane'nin işletmecisi Berk Sayan ise ev kavramının önemini "Mekânınızı tercih eden biri orada rahatsa ve 'Evimde hissediyorum,' diyorsa, konu kapanmıştır!" diyerek özetliyor...

F

Fava

Her meyhanenin en az bir "imza mezesi" olması konusunda işletmeciler hemfikir. Erdal Bey (Safran) şöyle diyor: "Fava tamamsa diğerleri zaten olur, denir bizde! Fava rakının en lezzetli ve vazgeçilmez eşlikçisi değil de nedir?"

G

Gözlem

Tamer Bey (Ney'le Mey'le) "Meyhaneci olmak için meyhane seveceksiniz, meyhane müşterisi olmaya devam edip başka mekânları da gözleyeceksiniz," diyor. Kendi mekânınızda ağırladığınız misafirlerin gözlemlerini öğrenmenin çok önemli olduğunu da ekliyor.

H

Hayal gücü - Hijyen

Özgür Hanım (Mezze House) şöyle diyor: "Menüde ortaya koyulacaklardan servise bu işin her noktasında ve anında hayal gücü lazım, düsturlardan biri mutlaka bu olmalı."

İşletmenin devamlılığını sürdürebilmesi için dikkat edilmesi gereken kuralların başında hijyen geliyor. Safran'dan Erdal Bey anlatıyor: "Hijyeninize güvenmeniz şart, misafiriniz dilerse kendi evinin mutfağına girer gibi mutfağınıza girebilmeli."

I

Ilımlılık - Israrcı olmak

Birbirinin zıddı iki kelime olsa da bunlar meyhane işletmeciliğinde yan yana durması gereken özellikler olarak gösteriliyor. Her olayda ve durumda "ılımlı" taraf olup sakinliği koru-

mak meyhanecinin görevi. Meyhanenin yola devam edebilmesinin şartlarını sağlamak için de "ısrarcı olmak" gerekiyor.

I

İletişim - İnsan sarraflığı - İstikrar

Laterna'nın işletmecisi Gökhan Gönce, sağlam bir ekip kurmanın anahtarının iletişimden geçtiğini anlatıp "müşteri her zaman haklıdır kuralının hâlâ geçerli olduğunu ve işletmecinin mümkün olduğunca alttan alan taraf olması gerektiğini" söylüyor. Bunun için de işletmecinin "insan sarraflığı" tarafının geliştiğini anlatıyor.

Aynur Hanım (Nevreste) istikrar konusunu fazlasıyla ciddiye aldıklarını anlatıyor: "İşletmenin devamlılığı için istikrar şart. Özellikle de küçük yerlerde, herkesin gözü sizin üzerinizde olacak. Biz ne bildik? Tabii ki haddimizi! Bir işletmenin gidişatı minimum beş yılda belli olur; istikrarı korumak ve kendinizi yenilemek için sürekli geliştirmek zorundasınız."

J

Jenerasyon farkı

Eski akşamcıların yerini yeni nesil almışken meyhane işletmecilerinin jenerasyon farkına bakışı da bazı yönlerden farklılık gösteriyor. Bunun bir adap meselesi olduğuysa ortak kanı...

Üç kuşaktır bu işi yürüten bir ailenin son temsilcisi olan Cenk Bey (Haydarpaşa Gar Lokantası) özetliyor: "Meyhane kültürü de insanlar ve durumlar gibi değişti. Eskiden her gün iş çıkışı meyhaneye uğranır, beyaz peynirle iki duble rakı içilip eve gidilirdi. Bu artık lüks bir durum halini aldı. Şimdi daha çok gençler geliyor ve çoğunlukla meyhane kültürünü bilmiyorlar. Meze paylaşımdır, rakı adabıyla içilir; geldiğin gibi kalkmak önemlidir. Benim de 25 yaşında bir kızım var, yeni jenerasyon farklı..."

K

Keyif - Keşfe açık olmak

Meyhane demek "keyif" demektir. Berk Sayan (Hane Kadıköy) şöyle diyor: "Keyif vermiyorsanız, keyif almıyorsanız orada işiniz ne?"

Tamer Bey (Ney'le Mey'le) ise bu işte her daim "keşfe açık olmak" gerektiğini söylüyor: "Ekibin dönem dönem katılıp vizyonunu geliştireceği workshoplarla da olabilir bu, çarşıya pazara inince meze yapmaya uygun bir ürün keşfetmekle de... Ama her zaman keşif hali devam etmeli." Özetle meyhanecilik pratiğinin sürekli yenilenmesi bir mecburiyet olarak görülmeli.

L

Lokal - Lezzet

Berk Sayan (Hane Kadıköy) meyhane mutfağında lezzetin oturmasında lokalliğin de son derece önemli ve aranan bir özellik olduğunu söylüyor: "Her zaman kaliteli ürün kullanıyor, tereyağını Trabzon'dan, kavurmayı Rize'den, tahini Konya'dan, tuzlu yoğurdu Antakya'dan, zeytinyağını Ayvalık'tan ve birçok ürünü yerel üreticilerden tedarik ediyoruz. Aradığımız şeyi bulmaya; iyi yemek yiyebileceğimiz, keyifle oturabileceğimiz, yeni ve yaşayan bir yer yaratmaya çalıştık. İnsanların da aklına bunların gelmesini umuyoruz."

Aynur Hanım (Nevreste) mutfakta kullanılan ürünlerde lokal olanın önemine inandıklarını söylüyor: "Bozcaada'daki çoğu restoran gibi yerel ürünler kullanıyor, yerel şarapları sunuyoruz. Genç kuşak hem çok gezerek hem çok deneyerek yeme içmeyle ilgili bir füzyon geliştiriyor. Bizim sorumluluğumuz da lokal ürünleri tercih etmek. Böylece esnafa da destek veriyoruz."

Erdal Kaya (Safran) ekliyor: "Mekânın devamlılığını sağlayan en temel konu lezzet, mekânda sürekli değişiklik olursa mutfağın lezzeti de bir türlü oturmaz."

M

Muhabbet - Meze - Müdavim

Bu üç kelime bir meyhaneyi meyhane yapan en önemli üç özellik desek kimse itiraz etmez!

Muhabbet olmadan meyhane de olmaz... Cavit Saatçi (Asmalı Cavit) anlatıyor: "Bu iş zevklidir, iki kadeh içer eş dostun muhabbetine katılırsın. Gece ikide kapar, çıkarsın ve bu güzel bir gündür!"

"Mezelerden lakerda yoksa rakının tadı çıkmaz," diyen Berk Sayan (Hane Kadıköy) ekliyor: "Muhabbet edilmeyecekse de o sofra neden kurulsun?"

İster iki çeşit olsun ister masayı donatmış, meze rakının en yakın arkadaşıdır. Meyhanede mezelerin masaya eşlikçiliğinin ayrı bir tadı, yolu ve yöntemi olması da bundan... Aynur Hanım (Nevreste) meyhanenin hafif müzik eşliğinde, aheste aheste içkini yudumlayacağın, mezeni yiyeceğin, hoşsohbet edeceğin, dostluğun ve hoşgörünün başrolde olduğu bir yer olduğunu söylüyor. Meyhane kültürünü, adabını bilmeyip fast food gibi aynı anda mezesini, ara sıcağını, ana yemeğini bekleyen misafirlere anlayış göstermenin kolay olmadığını anlatıyor. "Meyhanecilik güven üzerine kurulur, anahtarı budur. Mekânı 1 Haziran'da açtıysam müdavimim kapıdadır. Bana da iyi malzeme kullanarak güzel yemekler yapmak, uyumla çalışan ekiple düzgün servis sunmak ve hep aynı havanın solunmasını sağlamak kalacak. Özetle bir işletmede sen neysen o şekilde devam etmek durumundasın. Misafirine bunları sunan bir meyhanenin müdavim mekâna dönüşmemesi de zor."

O

Okul

Meyhane işletmeciliği stajla başlayıp ustalığa uzanan bir okul olarak kabul edilip derse iyi çalışılmalı! Bu durum personel için de geçerli. Aynur Hanım (Nevreste) anlatıyor: "Çanakkale'de üniversite okuyan öğrenciler de gelip çalışıyor, onların vizyonunu açabilmek çok önemli. Misafirler de genellikle bu çalışkan gençlerle empati kurabiliyor."

Ö

Özgünlük

Bir meyhaneyi diğer içkili mekânlardan ayıran özellikleri inceledik ve püf noktalarını paylaştık. Peki bir meyhaneyi diğer meyhanelerden ayıran nedir? Meyhaneyi biricik kılacak özgünlüğe sahip olması.

P

Personel iletişimi

Her işletmenin personelinin hikâyesi, iletişimi farklı olacak elbette. Ortak öneri şu ki, nasıl bir sistematik kurulursa kurulsun personel iletişimi olabildiğince gelişmiş olup tartışmaya açık tutulmalı. Cenk Bey (Haydarpaşa Gar Lokantası), iletişimin işletmeciliğin hassas noktası olduğuna dikkat çekiyor: "Meyhanede personelimizle çok iç içeyiz. Bu samimiyeti dengelemek önemli, ne rahatlıkta aşırıya kaçmalı ne de patron havasında olmalı. .. Personelin hatasını görünce anında müdahale edip rencide etmek kimseye bir şey kazandırmaz, sorunları doğru iletişim yolunu kurarak zamanında ve gerektiği gibi çözmek gerek."

R

Rakı - Rahatlık

Meyhanenin müdavimi, muhabbeti ve mezesi bu işin formülünün ana değişmezleriyse, meyhanenin etrafına kurulduğu rakı da öyle!

Müdavim mekânların sunduğu "rahatlık" tartışmasız en değerli özellik. Rakının şişede durduğu gibi durmayabileceğini bilen işletmeci ve ekiple, rakısını kararında içen misafirler bu denklemin en doğru parçaları...

Alaf 2Tek, Kuruçeşme, İstanbul. Fotoğraf: Sabah Yıldırım

Ş

Samimiyet

"Ortam müsaitse misafirinin istediği patlıcan kızartmasını yapıvereceksin." Erdal Bey (Safran) işin samimiyet kısmını böyle vurguluyor.

Ş

Şarap

Meyhane sözcüğü "şarap içilen yer" anlamına gelen Farsça kelimeden dilimize geçmiş... Meyhanenin can damarı rakıysa, alternatifi de elbette şarap. Çocukluğu kardeşleriyle birlikte Bozcaada'da geçen Aynur Hanım (Nevreste), "şarapçılığın adadaki yaygınlığının aile sofralarına da yansıdığını, kan yapar diye bazen akşam yemeklerinde biraz şarap verildiğini" anlatıyor.

T

Tecrübe

Ayşe Hanım (Giritli) meyhaneyi diğer içkili mekânlardan ayıran unsurlar arasında tarzın önemini vurguluyor: "Yemekler tabii ki iyi olmalı, hizmet hakkıyla verilmeli. Biz 18 senedir ekip olarak belirli bir tarzı sürdürüyoruz, misafir gelince ne bulacağını biliyor, bu da tecrübeyle oluyor."

U

Uzmanlık

Cavit Bey (Asmalı Cavit) meyhanecilik okulunda yıllar içinde uzmanlık kazanıldığını ve bunun da öyle kolay olmadığını anlatıyor: "Misafir yabancı da olsa iki üç yıl sonra tekrar ziyarete geldiğinde aynı tadı yakalamak isti-

yor. Avrupa'da 150 yıllık mekânlar var; masa aynı, sandalye aynı, çalışanları orada yaşlanmış. Bu işte uzmanlık kuşaktan kuşağa aktarılmalı."

Ü

Üslup

Meyhane işletmeciliğinin üstatları da kendilerine özgü üsluplarıyla, iletişim yöntemleriyle sevilen karakterler olarak tanınıyor. İşe yıllarını veren insanların ceplerinde biriken hikâyeleri dinleme şansı yakalamak da müdavimlerin vazgeçilmezlerinden...

Cavit Bey (Asmalı Cavit) ise usta meyhaneci Refik Aslan'ın sözlerinden bir anekdot anlatıyor: "Refik ağabey bir gün 'Cavitcim' dedi, '40 yaşında olsam dört masalık bir yer yapar, çocuklar da dahil kimseyi karıştırmaz, zevkime bakardım...' 'Usta', dedim 'zaten 40 oldun!' Demek ki insanlar zamanı gelince bazı şeylerin nedenlerini sorguluyor."

V

Var olanı doğru tanımlama - Vefa

Tamer Bey (Ney'le Mey'le) meyhanecilik işinde "var olanı doğru tanımlamanın" gerekliliğine değiniyor. Ayşe Hanım (Giritli) ise "Misafir nasıl vefalıysa, işletme de olduğu gibi davranmalı ne eksik ne fazla," diyor.

Y

Yaşam tarzı - Yeni nesil

Ayşe Hanım (Giritli) eviyle işini birleştiren, hayatını eviyle işinin ortak bahçesinde sürdüren bir işletmeci. Bu ortak yaşamı şöyle anlatıyor: "Sizin tarzınız işletmeye de yansır. Bazen şartları zorlamak gerekiyor, göz göze gelince halden dilden anlamak gerekiyor. Bu iş aşırı profesyonelleşilecek bir iş değil, en azından benim için! Sıcaklık beni mutlu ediyor, ama diyorum ya, herkesin kendi yaşam tarzı işletmeye de yansır!"

Meyhanenin klasiği, müdavimi olanı makbul kabul edilirken son dönemde sıkça bahsi geçen "yeni nesil meyhane" kavramını Gökhan Bey (Laterna) özetliyor: "Her zaman bir trend başlar ve üç beş sene öyle gider sonra eskiye dönülür. Meyhanede esas olan sohbet muhabbettir, yeni nesil olarak tanımlanan konseptte yüksek tempoda müzik bunun önüne geçer. Klasik meyhanede müziğin sesi kısıktır; rakıya, sohbete eşlik eder; yeni nesil meyhane ise yemekle eller havaya eğlenceyi bir arada çıkarmak üzerine kurulu..."

Z

Zorluklara göğüs germek - Zevk almak

Son söz olarak; mekânın kalbindeki insanın yani işletmecinin işi hiç kolay değil, bunu baştan bilmeli! Deneyimlerini paylaşan, öneriler sunan ve öğütlerini kendi hikâyeleri aracılığıyla veren; mekânlarıyla, mutfaklarıyla özdeşleşmiş isimlerin anlattıklarından çıkarılacak temel bir ders var. Bu işte başarılı olmak için önce işletmeci meyhane kültüründen zevk almalı ve işin zorluklarına göğüs germeyi baştan kabullenmeli!

XIV

MASADA NE VARSA AYNISI SOSYAL MEDYADA!

Bir işletmenin misafirlerine mekânda sundukları kadar potansiyel misafirler edinmesi de önemli. Bunu gerçekleştirmenin en güncel ve pratik yollarından biri sosyal medya yönetimi. Ne var ki, işi baştan ciddiye alıp meyhanenin hikâyesinden menüsüne, çalışanlarından konuklarına kadar gerçek durumları yansıtan sahici içerik üreterek ilerlemek gerek.

Aksi halde meyhanenin sosyal medya profili, demode fotoğraflar ve aylarca öncesinde kalmış güncel olmayan menü ve fiyatlarla bir başına bırakılmış ölü hesaplardan biri olmaktan öteye gidemez. Güncel olmayan bir sosyal medya profili faydasız duracağına hiç olmasın daha iyi! Aktif sosyal medya yönetimi yapmak ve bunu profesyonel destekle sağlamak ya da mekânın içinde kendi başınıza yürütmek tercih meselesi...

Bu konuda görüşlerini aldığımız meyhane işletmecilerinin sosyal medyaya bakışı da son derece olumlu. Ne var ki, bunca emek ve sevgi vererek yaptıkları işin makul temellere dayandırılmadan, doğrudan ve acımasızca eleştirilmesinden de hoşnut değiller. Ama eleştirinin mantıklı ve dozunda yapılmasına sonuna kadar açıklar...

Her yorumu ciddiye alıp tek tek yanıtlamak önemli

Ayşe Şensılay (Giritli) anlatıyor: "Bir seferinde başımıza geldi. İki masa arasında sıkıntılı bir durum olunca masalardan biri hemen sosyal medya hesaplarında hakarete varan yazılar paylaşmış, görülünce bu sefer görenler de onlara sitem etmiş... Eleştiri dozunda olunca başımın tacı, bu işi 25 yıldır yapıyorum. Bir eleştiri varsa birebir anlatmalarını tercih ederim. Sosyal medyanın gücü yadsınamaz, ama bu kimseye bir yeri karalama hakkı vermez. Sosyal medya paylaşımlarını kendimiz yapıyoruz, çünkü kendimizi ancak biz doğru şekilde ifade edebiliyoruz."

Nevreste'den Aynur Hanım sosyal medya

Nadide Meyhane, Esentepe, İstanbul.
Fotoğraf: Sabah Yıldırım

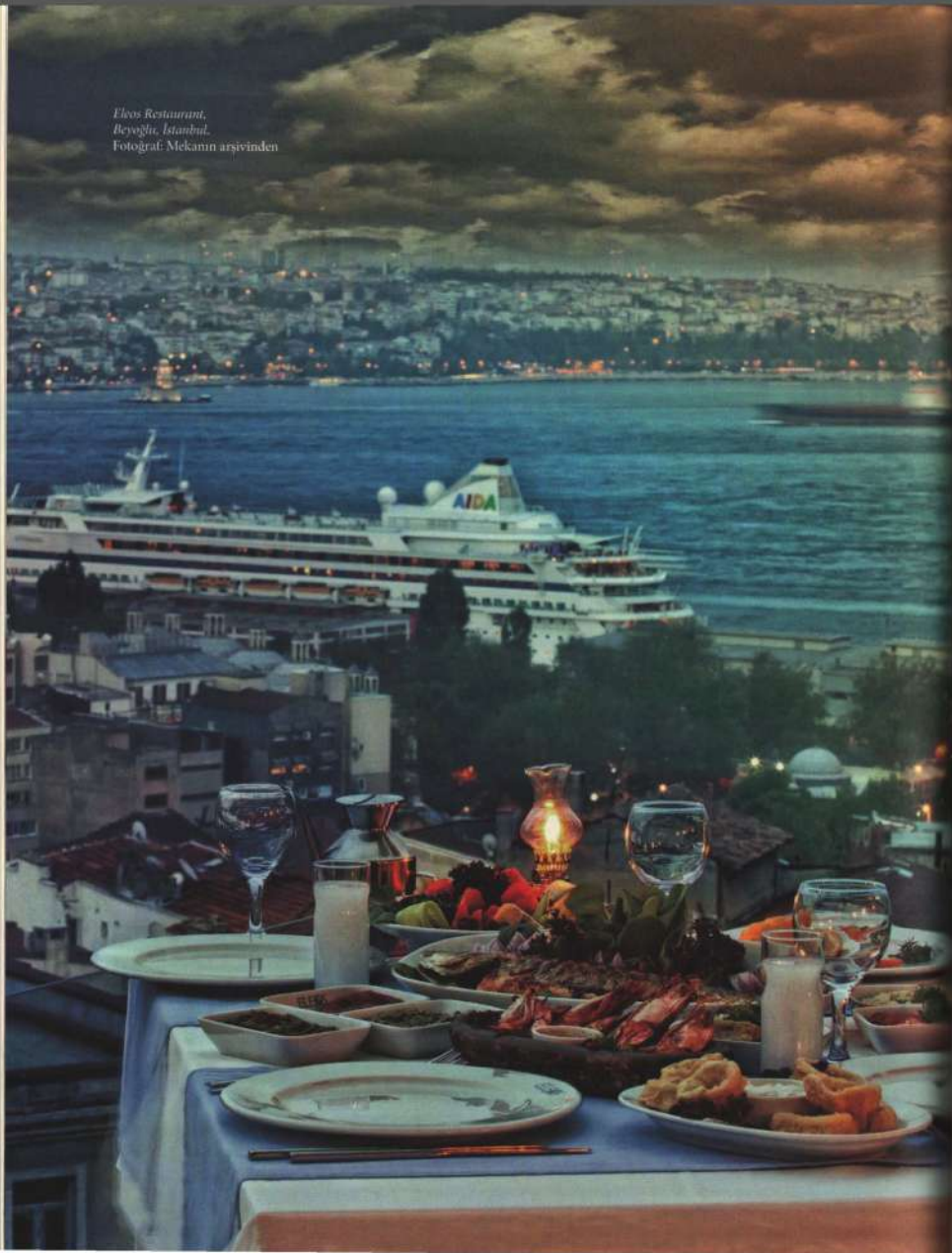
yönetimini kendilerinin yürüttüğünü ve bunu önemsediklerini anlatıyor: "En başından beri internette yazılan yorumlara tek tek cevap veriyoruz. Hatta özellikle bu yorumları görüp merak ettiği için gelen misafirlerimiz bile oldu. Art niyetli yorumları görür görmez anlıyor insan; belli ki daha gelip mekâna oturmamış, yemek yememiş ama yorum yapıveriyor. Blogger'ların yorumları da önemli. Ama biliyor musunuz bir mekân için her zaman en değerli olan deneyimleyen misafirlerin fikri..."

Gökhan Bey (Laterna) de sosyal medyada aldıkları yorumların gidişatının sarpa sardığını düşünenlerden: "Mekânların sosyal medya üzerinden pohpohlandığı bir dönemde insanlar yorumları takip etseler bile mutlaka kendi deneyimlerini yaşamalı. Sosyal medyada aktif olarak yer almayan salaş mekânları keşfedip giden ve çok büyük keyif alan insanlar var."

Cenk Sözübir (Haydarpaşa Gar Lokantası) de sosyal medya yorumlarının yanlış anlaşılmalara açık kapı bırakan yönlerinin işletmelere zarar verdiği görüşünde: "Mekâna gelip yemekleri, mezeleri tadan, eleştirilerini ister doğrudan bizimle isterse de sosyal medya üzerinden paylaşanların samimiyetine inancımız sonsuz. Mesela misafir 'Yemekleri beğendim ama servisten memnun kalmadım,' diyor. Bu tür yorumlara açık olmak, doğrudan cevaplamak ve tekrar misafir olmaları için teşvik etmek gerek. Belli ki gelmiş, tecrübe etmiş, bazı şeyleri beğenmiş, bazı şeylerde memnuniyetsizlik yaşanmış. Ama kimi yorumlar var ki, her konuda olumsuz, her konuda saldırgan bir eleştirellik içinde. İşte o zaman anlıyorsunuz, orada bir hata var! Bir işletmede her şey bu kadar yanlış olup da bunca yıl hizmet vermeye devam edebilir mi?"

Ney'le Mey'le'nin işletmecisi Tamer Bey'in mottosu çok açık ve uygulaması kolay: "Sosyal medyanın abartılmaması gerektiğini düşünüyorum. Sunduklarınızı iyi tanımlamak gerek. Elbette karşılıklı iletişim daha kolay. Sosyal medya yönetmesi o kadar basit bir mecra değil, ama işlevsel. Bana kalırsa sosyal medyada olmak bir zorunluluk artık, ama orada sunulanın gerçekten ulaşılabilir olması gerek. Ancak o zaman misafir mekâna gelip oturunca sosyal medyada gördüğü şeyi bulabileceğine inanır. Abartılı bir paylaşım beğeni kazanır, ama gerçekte de aynı şekilde sunulması gerektiğine inanıyorum."

Hane Kadıköy sosyal medyayı aktif olarak kullanan mekânlardan biri. Berk Sayan anlatıyor: "Sosyal medyada en çok vakit geçiren ülkelerden biriyiz, hal böyle olunca etkisi de büyük oluyor. Doğru hamleleri yaparsanız faydasını kısa sürede görüyorsunuz. Cüzi meblağlara verilen reklamlarla geniş kitlelere ulaşmak mümkün. Üstelik hedef kitleyi doğru belirlerseniz istediğiniz insanlara doğrudan ulaşıyorsunuz. Bu noktada sadece Türkiye'deki yasal zorunluluklar engel olabilir. Alkollü içecek reklamı yapmak yasak biliyorsunuz. Meyhaneler bu iletişim kanalı üzerinden mutfaklarını ön plana çıkarabilir, mekân ambiyansı üzerine içerikler hazırlayabilir. Sofraya oturmak için bahane çok nasıl olsa!"



Eleos Restaurant,
Beyoğlu, İstanbul.
Fotoğraf: Mekanın arşivinden

Serdar Erbaş

MEYHANELER İÇİN SOSYAL MEDYA İLETİŞİMİ 101

Meyhane hayattır

Meyhane hayattır. Hayatta ne varsa, meyhanede de o vardır.

Kuşku yok ki meyhane müşterisinin en güzeli, "müdavim" olanıdır. Davet beklemez, çıkar gelir. Nereye oturacağı da bellidir, ne yiyeceği de. Gelir; yer, içer, muhabbetini yapar... Sonra geldiği gibi sessizce gider. Meyhaneci en çok onu sever; çünkü dediğimiz gibi davet beklemeden gelen, geldiğinde halden anlayandır.

Diğer yandan müdavim için de meyhanesi bir o kadar kıymetlidir. Desturs uz gelip masasına oturabildiği bu yer, bir nevi sığınaktır. Muhabbet dolu bir günündeyse, dilediğince muhabbet eder de "Sus artık" diyen olmaz; susmak istiyorsa bir Allah'ın kulu ona dokunup da zorla muhabbete darlamaz. Evi gibidir meyhane. "Aidiyet" ve "güven" duygularının vücut bulduğu anlardır müdavim için meyhanesinde geçirdiği saatler.

Meyhane müdavimi hangi duygularla meyhanesine geliyorsa, bugün insanlar da benzer duygularla sosyal medya kullanıyor. İstedikleri zaman gelip istedikleri zaman gidiyor; istedikleri kadar konuşup istedikleri kadar susuyorlar. O sosyal medya kullanıcıları arasında meyhane müdavimleri, meyhane müşterileri de var. Nasıl ki müdavim masadayken, fondaki Müzeyyen Abla'ya eşlik ediyorsa usul usul, sosyal medyada bir Müzeyyen Senar şarkısı çalıyor meyhaneye gelmediği akşamlarda. Nasıl ki masada memleketi kurtarıyorsa bazı akşamlar, gelmediği geceler sosyal medyada yapıyor onu. Nasıl ki meyhane-

de kadehleri tokuşturuyorsa dost kadehlerle, öyle karşılıklı mesajlaşıyor dost hesaplarla.

Dedik ya: Meyhane hayattır. Hayatta ne varsa, meyhanede de o vardır. Tersi de geçerli demek ki bunun: Meyhanede ne oluyorsa, gün geliyor, hayatta ve sosyal medyada da o oluyor.

We Are Social, Digital World 2021 raporuna göre Türkiye'de 38 milyon Facebook kullanıcısı, 46 milyon Instagram kullanıcısı, 13 milyon 600 bin Twitter kullanıcısı, 50 milyon 600 bin YouTube kullanıcısı var.

Bu insanlar günde ortalama 7 saat 57 dakikalarını internette, bunun 2 saat 57 dakikasını da sosyal medya platformlarında geçiriyor. Bu verilerin sosyolojik ya da psikolojik analizini uzmanlarına bırakalım, bizi ilgilendiren bölümüne geçelim.

Ne demiştik? Meyhane hayattır. Hayatta ne varsa, meyhanede de o vardır. Öyleyse bu sosyal medya denilen iletişim kanalı da meyhanenin, meyhanecinin ilgi alanındadır. İlgi alanında olmak durumundadır. Bir meyhane, müdavimi ve genel olarak müşterisiyle bu atmosferde de buluşmalıdır. Orada karşısına çıkmalı, ihtiyacı olduğunda ona yarenlik etmeli, hayatı paylaşmalıdır.

Eğer bir Agop, bir Refik, bir Yorgo değilseniz "Ben sosyal medyayla uğraşamam," deme lüksünüz de yok. Adını andığımız ünlü meyhaneciler ve yaşıtları çoktan terki diyar eylediğine göre, cümleyi "Hiçbirimizin sosyal medyayla uğraşamam deme lüksü yok," diye de güncelleyebiliriz. Sakın ola sosyal medya iletişimi yapmayı bir çeşit hanutçuluk olarak görmeyin; bugünün şartlarında bu iletişim müdavimine, müşterisine hayatta eşlik etmek demektir. Gözden ırak olmamaktır. Dolayısıyla, gönüllerdeki yerini korumak, müdavim ve müşteri nezdinde her daim hatırlanmaktır. Siz onun hayatında olmayı başarırsanız, o da sizin hayatınızda olur. Telefonunuz çalar, rezervasyon yaptırır, kapınız açılır, masanıza oturur... Hiçbir şey yapamasa, bir yorumla selamını iletir, arkadaşlarına sizden bahseder.

Bu girizgâhta hemfikirsek sevgili meyhaneci, lütfen okumaya devam ediniz. Zira söyleyeceklerimiz var sizlere. Gelin şu sosyal medya ne menem bir şeydir, meyhane sosyal medya hesaplarında nelere dikkat edilmelidir birlikte bir bakalım.

Ne tür postları yayınlamalıyız?

"Hangi sosyal medya platformlarını kullanmalıyız?", "Bu platformlarda hesap nasıl açılır?", "İşletme hesabı nedir?" gibi teknik yanıtları olan soruları yazımızın ikinci bölümüne bırakarak sosyal medya hesaplarınızda ne tür postlar yayınlamanız gerektiğine dair birkaç kelamla başlayalım. Zira eğer hesaplarınızda bir yayın politikası gütmüyor ve takipçilerinizi mutlu edemiyorsanız; teknik gerekliliklerı yerine getirip getirmemiş olmanızın da çok bir anlamı olmuyor.

Sosyal medya iletişiminde uygulanabilecek yayın politikası anlamında temel olarak iki yaklaşım var: "Ürün/hizmet odaklı, doğrudan satışı hedefleyen yaklaşım" ve "içerik odaklı, topluluk yönetimini hedefleyen yaklaşım."

1. Ürün/hizmet odaklı, doğrudan satışı hedefleyen yaklaşım

Bu yaklaşımda tüm iletişim kanallarında şirketin/markanın, ürün ya da hizmet tanıtımları yapılır... Hizmetlerinden, başarılarından bahsedilir. Sıra sıra ürünlerinin görselleri ve fiyatları paylaşılır. Dijital tüketicilerin bu markayla ilgili haberleri zaten duymaya hazır olduğu, bu haberleri beklediği varsayılır. İşin garibi, sektörü ne olursa olsun markaların pek çoğu böyle düşünmektedir. Oysa, yine pek çok durumda, dijital tüketici –sanıldığının aksine– bu ürün ve hizmet bilgileriyle özellikle ihtiyaç duyduğu zamanlar hariç ilgilenmemektedir. Söz konusu postu görür ve geçer...

Her birimiz, birer dijital tüketiciyiz. Lütfen kendinizi düşünün... Zaman geçirmek, eğlenmek için girdiğiniz bir sosyal medya platformunda ürün ve hizmet pazarlaması ile karşılaşınca ne hissediyorsunuz? Hele ki anlık olarak ihtiyacınız olmayan bir ürün ve hizmet söz konusu ise?

Bu durum meyhaneler için de geçerli. Her gün meze görselleri paylaşan; her gün manzarasının, mutfağının ne kadar iyi olduğunu anlatan bir meyhane sosyal medya hesabı kaç kişinin, ne kadar süreyle ilgisini çekebilir sizce?

2. İçerik odaklı, topluluk yönetimini hedefleyen yaklaşım

İkinci yaklaşım ise şirketin/markanın dahil olduğu sektöre, kültüre dair içerik üretmek ve topluluk oluşturmak hedefindedir. Amaç, doğrudan ürün ya da hizmet pazarlaması değil, marka algısını güçlendirmektir.

İlk yaklaşımdaki gibi doğrudan reklama maruz kalmayan dijital tüketici, kendisine sunulan içeriği rahatsız olmadan tüketir; ancak diğer yandan doğru konumlandırılmış subliminal (gizli) mesajlarla aslında marka etkisine girer. Periyodik yayın sürecinde, aralara serpiştirilmiş ürün ve hizmet tanıtımları, tüketiciyi rahatsız etmez. Diğer yandan tüketici nezdinde marka algısı istenilen şekilde oluşur ve bir gün ihtiyaç duyduğunda aklına ilk olarak bu şirket ya da marka gelir.

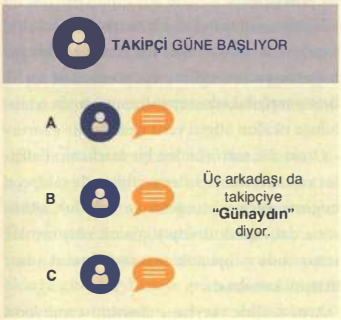
Lütfen yine kendinizi bir dijital tüketici olarak düşünün... İlginizi çeken öğretici, eğlendirici, şaşırtıcı vb. bir içerikle karşılaştığınızda tepkiniz ne oluyor? Evet, o içeriği zevkle tüketiyor ve hatta paylaşıyoruz.

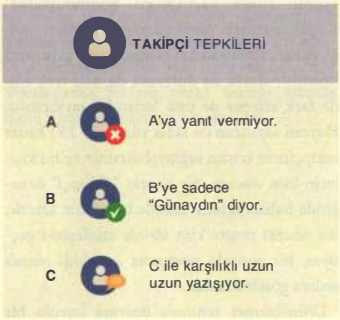
Dijital iletişimi içerik üzerine inşa eden, "Content is the King / İçerik Kraldır" mottosuna inanan bir iletişimci olarak meyhanelere önereceğim iletişim yolu tam olarak budur.

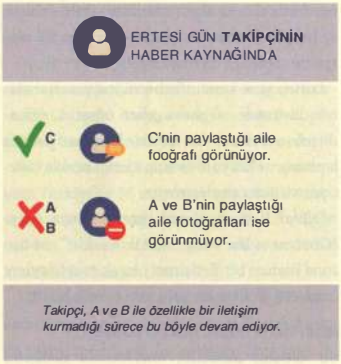
Niçin içerik odaklı post üretmeliyiz?

Bu iletişim modelini önermemin nedenini küçük bir örnekle açıklayayım: Bir takipçi düşünün, güne başlasın ve üç arkadaşı kendisine "Günaydın" desin. Takipçi, bu üç kişiden A'ya yanıt vermesin, B'ye sadece "Günaydın" desin, C'yle uzun uzun konuşsun...

Ertesi gün A kişisi dünyanın en görkemli postunu da paylaşsa, platform bizim takipçiye C'nin postunu gösterecektir; çünkü ana amacı insanları iyi hissettirerek platformunda daha fazla zaman geçirmelerini sağlamak olan platform (Facebook, Instagram, vd.) takipçimizin C'nin postlarında daha fazla zaman geçirdiğini tespit etmiştir.







Yukarıdaki durum ya da denklem, kişilerde olduğu gibi işletme hesaplarında da aynı şekilde işliyor. A, B, C'yi birer arkadaş değil de birer marka (bizim özelimizde birer meyhane) olarak düşünürseniz işleyiş değişmeyecektir. Hangi işletme hesabı, takipçileri daha uzun süre hesabında tutup daha çok etkileşim alıyorsa, platform nezdinde o kadar kıymetlidir.

Çok daha karmaşık bir algoritmaya bağlı olmakla birlikte kullanıcıların marka sayfalarıyla ilişkileri de bu şekilde işlemektedir.

Erişim nedir, niçin önemlidir?

Erişim kabaca "yayınladığınız postların kaç kişinin haber kaynağında göründüğüdür". Küçük parmak hareketleriyle, postları aşağı yukarı kaydıran bir takipçi sizin postunuz üzerinde dursa da durmasa da, sizi fark etse de fark etmese de ona "erişmiş" sayılırsınız. Hayran sayısının en fazla yüzde 20-25'i kadar takipçinize erişim sağlayabilirsiniz ve bu kişilerin kim olacağı, bir önceki "Takipçi" örneğinde bahsettiğimiz şekilde belirlenir. Özetle: Bir önceki postta kim sizinle etkileşime geçtiyse, bir sonraki postunuz öncelikli olarak onlara gösterilecektir.

Ürün/hizmet tanıtımı üzerine kurulu bir içerik politikası, kısıtlı erişim ile sonuçlanacaktır. Ortalama organik erişim stabil sürer. Değişmez.

İşin kötüsü; postlarla etkileşime geçen birincil topluluk siz, personeliniz, yakınlarınız, sosyal medyanızı yöneten kişi(ler) ve onların yakınları olacağı için bir süre sonra hep aynı kişilere gösterilen, aynı kişilerden etkileşim alan kapalı bir hesaba dönüşme riskiniz yüksektir.

"10-12 beğeni, iki üç paylaşım" gibi hiç de iç açıcı olmayan bir ortalamayla sürer gider iletişim çabanız. Oysa doğrudan pazarlama kaygısı taşımayan, herkesi ilgilendirecek içeriklerle organik erişim yükseltildiğinde daha çok kişiye erişme şansınız doğar.

Yüksek etkileşimli postlar üretmek, bize sadık bir izleyici kitlesi kazandırır. ("Takipçi" örneğini hatırlayın.) Bu sayede ürettiğiniz postlar platformlar tarafından daha çok kişiye gösterilecek, postlarınızla etkileşime geçen takipçiler bir dergi ya da gazete takip eder gibi hesabınızı takip etmeye başlayacaktır. Oluşturulan bu topluluğa, onları mutlu edecek içerikler üretirken stratejimize uygun şekilde ve periyotta –takipçileri sıkmayacak şekilde– ürün ve hizmet tanıtımları serpiştirerek meyhanenizin doğrudan tanıtımını yapma şansı da yakalarsınız.

Eğitim sektöründen bir markanın iletişimi yapılıyorsa sadece okul tanıtımı ile takipçiyi boğmak yerine, eğitim dünyasına dair içerik üretip topluluk oluşturmalı; sonrasında o topluluğa okulun bilgisi verilmeli.

Otomobil sektöründen bir markanın iletişimi yapılıyorsa modeller ve fiyatlarla takipçiyi boğmak yerine, otomobil ve yolculuk kültürüne dair içerik üretip topluluk oluşturmalı; sonrasında o toplulukla otomobil satışı adına iletişim kurulmalı.

Aynı şekilde meyhane iletişimi yapılıyorsa

menüler, fiyatlarla takipçiyi boğmak yerine, meyhane kültürüne dair içerik üretip topluluk oluşturmalı; sonrasında o topluluğa menü, fiyat bilgisi, mekânın fiziksel özeliklerine dair bilgi verilmeli.

Meyhane kültürünün 500 yılı aşkın bir tarihi var. Bu tarih kendi içinde ritüeller, şarkılar, şiirler barındırıyor. Bu tarih insan, insan ilişkileri, insana dair her türlü duygu üzerine kurulu. Bu tarih lezzet, tarifler, ikramlarla bezeli.

Önünüzde iki yol var: Meze ve meyhanenizin fotoğrafları, fasıl, maç ve fiks menü duyurularıyla iletişim yapmak ilk yol. Pek çok meyhanenin yaptığı gibi. İkinci yol ise az önce sözünü ettiğimiz 500 yılı aşkın tarihiyle meyhane kültüründen bahsetmek ve aralarda küçük tanıtımlar yapmak.

Sizce hangisi daha çok ilgi görür?

Madem meyhane iletişimi yapacağız, öyleyse bu kültüre dair her detay da bize dairdir. Şarkı, şiir, tarif, ritüel... Müşteri kitlenizin önemsediği isimlerin ölüm yıldönümleri, müdavimin kalbine dokunacak alıntılar, tarihi olaylar... Eski bir rakı markasının ya da tarihi bir masanın siyah beyaz fotoğrafı...

Siz başlayın, meyhane müşterisinin sizi nasıl da yalnız bırakmadığını, postlarınıza nasıl da teveccüh gösterdiğini görünce şaşıracaksınız. Bu tarz iletişimin çok önemli avantajlarından biri de postların paylaşılma oranının yüksekliğidir. Postunuza ilgi duyan ve kendi hesabında paylaşan bir takipçi, aslında meyhanenizin ismini gönüllü şekilde tüm arkadaşlarına duyurmuş olacaktır.

Bu noktada iletişime dair önemli bir detay da tek taraflı yayın yapmamaktır. Sosyal medya, etkileşim olduğu sürece anlamlıdır. Takipçilerinizin (müşterilerinizin) fikrini sorun. Onların konuşmasını sağlayın. Hayatta olduğu gibi! Meyhaneye gelen müşterilerinize nasıl davranıyorsanız, sosyal medya hesaplarınızda da öyle davranın. Nasıl ki gerçek hayatta bir salata siparişini alırken pek çok soru soruyorsunuz, sosyal medya hesaplarınızda da lütfen bunu yapın.

Salatanızı nasıl istersiniz? Peynir olsun mu olmasın mı? Sarmısak sos sever misiniz?..

Sosyal medya hesaplarınızda da sorun. Sorduğunuzda göreceksiniz ki gerçek hayattaki gibi yanıtlar gelecek. Ve farkında mısınız? Bu sırada aslında salatalarınızın tanıtımlarını yapmış olacaksınız! Hem de yanında fiyatı olan bir salata görseliyle yapılmış posttan çok daha etkileyici ve daha çok kişiye erişmiş şekilde!

Organik erişim/ücretli erişim

Facebook ve Instagram'da yayınladığınız postların, sayfanızın hayran kitlesi içinde belirli oranda kişiye otomatik olarak gösterildiğini aktardık. Platformların sağladığı bu olanak "organik erişim" olarak adlandırılıyor. Peki sayfa hayran sayısı düşük olan işletmeler organik erişimle yetinmek zorunda mı? Sayfamızı hayran olarak beğenmemiş ama ulaşmak istediğimiz potansiyel müşteri kitlesine ulaşmamızın bir yolu yok mu?

Tabii ki var. Tam da bu noktada, "postların boost edilmesi" şeklinde tabir edilen ücretli erişim giriyor devreye. Yayınladığınız her postun altında yer alan 'Gönderiyi öne çıkar' butonuna tıklayarak, o postu –sayfanızı beğenmiş olsun ya da olmasın– geniş bir kitleye gösterme şansınız var. İlerleyen bölümde, 'Postlarınıza reklam verin' başlığı altında, bunu nasıl yapacağınızı aktaracağız.

Lokal rekabeti inceleyin

Sosyal medyada kimlerle rekabet edeceksiniz? Onların yaptığını kopya etmek için değil; aksine kendi yönteminizi oluşturabilmek için neler başardıklarını ve başaramadıklarını incelemeniz gerekiyor. Bunun yolu da "rakip analizi" yapmaktan geçiyor. Analiz sonuçları, kendi yolunuzu çizerken en büyük rehberlerinizden biri olacak.

Dijital iletişim muhasebesi yapın

Eğer bir süredir sosyal medya hesaplarınız varsa, yeni dönemin stratejisini belirlemeden önce, şimdi geri dönüp onları gözden geçirmenizin tam zamanı. Sahte takipçileriniz varsa onları temizlemek de bu işin bir parçası. Zira önünüzdeki en büyük engellerden biri o sahte hesaplar.

Doğru platformları seçin

Hangi platformlarda yer almanız gerektiğine karar verirken sezgilerinize ya da profesyonel işi iletişim olmayan çevrenizdeki insanların fikirlerine göre hareket etmeyin. Örneğin sezgileriniz ya da dostlarınız size Facebook'u boş vermeniz gerektiğini söylüyor olabilir, oysa Türkiye'de 37 milyon Facebook kullanıcısı var. Böyle büyük bir kitleyi niçin yok sayasınız ki?

Hedef kitlenizi iyi tanıyın

"Hedef kitlenin tanımlanması" iletişimde kullanılacak dilin ve görselliğin belirlenmesi bakımından çok önemli. Hedef kitleniz kim? Hangi gazeteyi okur? Hangi spor dalını sever? Hangi tür müziği dinler? Hangi sosyal sınıftadır? Neleri sever? Nelerle ilgilenir? Yan yana iki meyhanenin hedef kitlesi farklı olabilir. Lütfen hayalinizdeki hedef kitleye değil, gerçekten meyhanenizin hitap ettiği kitleye göre bir yayın politikası benimseyin. Kişisel Facebook ve Instagram hesabınızı değil, ticari hesabınızı yönettiğinizi unutmayın.

Takipçiler ile ilişki kurun

Sosyal medya sadece post yayınlamak değildir. Takipçilerinizle iletişim kurmayı hedeflemelisiniz. Her yoruma mutlaka yanıt verin, en azından yorumlara emoji bırakın. Vefat eden müdavimlerinizi hesabınızdan anın. Şirket yemekleri gibi grup masalarının ardından teşekkür postu yayınlayın. Mekânınızdan fotoğraf paylaşıp sizin hesabınızı tag'lemiş takipçilerinizin postunu beğenin, altında teşekkür yorumu yapın.

Kurumsal bir dil kullanın

"Kurumsal dil"den kastımız; soğuk, mesafeli bir dil değil... Dilediğiniz kadar eğlenceli, informal, komik ya da samimi olabilirsiniz. Dikkat etmeniz gereken, post metninde konuşanın "siz" değil, "meyhaneniz" olduğu. İkili ilişkilerinizdeki dinamiği hesabınıza yansıtmayın. Meyhane hesabınızın kendine has ve tutarlı bir dili, iletişim yaklaşımı, hitap şekli olsun.

Müdavimlerinizden uygun şekilde destek isteyin

İnsanlar en çok çevrelerinden gelen yorumlara kıymet veriyor. Bizim yapacağımız bir reklam çalışmasındansa, tanıdıkları birinden duyacakları tavsiye çok daha kıymetli. Bu nedenle, müşterilerinizi sosyal medya hesaplarınıza yönlendirmek adına önlemler alın. Menünüzde, masalarınızda, giriş ve çıkışlarda uyarı sticker'ları, hesaplara erişim sağlayan QR kodlar bulundurun.

Görsel etkiye dikkat edin

Sosyal medya platformlarında, özellikle de Instagram'da görsel etki çok önemli. Bir fotoğraf çekmek ve onu yayınlamak sanıldığı gibi her zaman işe yaramayabiliyor. Hatta bazen ters tepiyor... Mümkünse profesyonel çekim yaptırmalı ya da imaj bankalarından faydalanmalısınız. Unutulmamalı ki yapacağınız her harcama aslında kendi işimize yaptığımız bir yatırımdır. Cep telefonuyla çekilmiş fotoğraflardan çok daha etkileyici, size prestij kazandıran ve insanların ilgi göstereceği sonuçlar alacaksınız. Lütfen fotoğraf çekimini bir yatırım olarak değerlendirin.

Nicelik değil, nitelik önemli. Skora oynamayın!

Dijital iletişimde nicelik değil, nitelik önemli; yani başarı kriteri günde kaç post girdiğimiz değil, girdiğimiz postların işimize yarayıp yaramadığıdır. Sayıya takılıp zamanlamayı, duyguları, beklentileri ve kaliteyi es geçmeyin.

- Zamanlamada tutarlılık
- Estetikte tutarlılık
- Doğru post metinleri
- Doğru hedefleme

Bu dört kriteri taşıyan bir hesap haftada üç post girerek günde on post giren bir hesaptan çok daha faydalı olacaktır. Haftalık planınızı yapın ve her bir posta, yılın en önemli postuymuş gibi özen gösterin.

Mümkünse bir profesyonelle çalışın

Aslında en iyisi ve yukarıdaki uyarıları da boşa çıkartacak doğru yöntem bu: Bir profesyonelle çalışmak! Nasıl ki meyhanenizin mutfağını "Anlıyor bu işlerden," diyerek yeğeninize teslim etmiyorsanız, sosyal medya hesaplarınızı da asıl işi bu olmayan kişilere teslim etmeyin. İletişimin bıçak sırtı bir iş olduğunu, iyisinin büyük fayda sağlarken kötü kurulan iletişimin de bir o kadar riskli olduğunu unutmayın. Mümkünse bu işin uzmanıyla çalışın.

Şimdi sıra teknik bilgilerde

Kısıtlı bir alanda tüm bilgileri paylaşmak elbette mümkün değil. Bu yüzden temel bir öneriyle başlayıp sonra başlıklar halinde birkaç yönlendirme yapmakla yetinmek durumundayız: Lütfen Google'dan faydalanın!

Az sonra başlıklarını vereceğimiz konularda veya sosyal medya iletişimine dair herhangi bir konuda mutlaka Google arama motorundan faydalanın. Aklınıza gelen soruyu, aklınıza geldiği gibi yazın arama motoruna: Facebook postu nasıl girilir? Instagram sayfası nasıl açılır? vs...

İnternette tüketilmesi hiç d e kolay olmayan hacimde Türkçe içerik, Türkçe bilgi kaynağı var. Günde yarım saatinizi bu kaynak taramasına ayırabilirseniz, inanın çok kısa sürede ufkunuzu açacak, meyhane iletişiminizde fark yaratacak bilgilerle donanmış olacaksınız.

Belki bir gün bir eğitim ya da daha geniş bir yayınla detaylı çalışma fırsatı bulabiliriz; ama burada olmazsa olmaz bazı teknik bilgileri paylaşmakla yetinmek durumundayız. Sonrası biraz da sizin çabanıza kalmış.

Şu ana kadar başta Facebook ve Instagram olmak üzere, sosyal medya hesaplarınızın içerik yönetimine dair bilgiler verdik. Şimdi birkaç teknik bilgi vermenin zamanı. Sosyal medya iletişiminizin başarıya ulaşması, platformların hesap sahiplerine sağladığı olanaklardan faydalanabilmek, postlarınızı reklam vererek geniş kitlelere ulaştırabilmek ve istatistik bilgilerine erişebilmek için aşağıdaki teknik konularda adımlar atmanız gerekiyor.

Lütfen gözünüz korkmasın. Her biri kolaylıkla yapılabilecek, basit uygulamalar. Ayrıca QR kodlar üzerinden paylaşacağımız linklerde Türkçe rehberler yer alıyor.

Facebook işletme sayfası oluşturun

Kişisel Facebook sayfasıyla işletme Facebook sayfası farklı yapılar. Pek çok kişi bunu bilmediği için işletmelerini kişisel hesap özellikleriyle yönetiyor. Eğer halen sahip değilseniz, yarından tezi yok bir Facebook işletme sayfası açmanız gerekiyor.

Bunun için iki yol var:

1. Kişisel hesabınızı işletme hesabına çevirmek: Kişisel hesabınızı, işletme sayfasına çevirme konusunda emin misiniz? Kararınızı vermeden önce iki önemli konuya dikkat etmeniz gerekir.

Artık bir kişisel hesabınız olmayabilir.

Kişisel hayatınız, tamamen işletme hayatınıza sirayet edecektir.

Bunu engellemek için tüm eski postları gözden geçirip kişisel postlarınızı silmeniz gerekecektir.

2. Bir Facebook işletme sayfası oluşturmak: Tavsiye ettiğimiz bu yol, kişisel hesabınızı korurken yepyeni bir işletme hesabı sahibi olmanıza olanak sağlar. Tek olumsuzluğu, bugüne kadar kişisel sayfanızdan yaptığınız iletişimi gözden çıkartacak olmanızdır. Ancak diğer yandan yepyeni ve sağlıklı bir başlangıç yapmış olacaksınız.

Bu QR kodu tarayarak ulaşacağımız Facebook'un Türkçe olarak hazırlanmış sitesi, size adım adım rehberlik yapacak.

Instagram işletme sayfası oluşturun

Instagram'ı bir pazarlama mecrası olarak kullanabilmek için reklam çalışmaları yapmanız ve yaptığınız reklam çalışmalarını analiz etmeniz gerekiyor. İşletme Profili'ne geçiş yapmamanız durumunda, Instagram üzerinde

reklamlar oluşturamazsınız. Bu özelliği kullanmaya başladığınızda Instagram hesabınız üzerindeki aktiviteleri, kullanıcılarla olan etkileşimleri, gönderileriniz hakkındaki diğer istatistik bilgileri de takip etmeye başlayabileceksiniz.

Bu QR kodu tarayarak ulaşacağınız Instagram'ın Türkçe olarak hazırlanmış sitesi, size adım adım rehberlik yapacak.

Bu QR kodu tarayarak ulaşacağınız Facebook'un Türkçe olarak hazırlanmış sitesi, postlara reklam verme konusunda size adım adım rehberlik yapacak.

Bu QR kodu tarayarak ulaşacağınız Instagram'ın Türkçe olarak hazırlanmış sitesi, postlara reklam verme konusunda size adım adım rehberlik yapacak.

Postlarınıza reklam verin

"Ücretli erişim" başlığında, yayınladığınız her postun altında yer alan "Gönderiyi öne çıkar" butonuna tıklayarak o postu –sayfanızı beğenmiş olsun ya da olmasın– geniş bir kitleye gösterme şansınız olduğundan söz etmiş, detayları bu aşamaya bırakmıştık...

Postunuzu yayınladınız, ancak çok az sayıda ve aynı kişiler tarafından görülüyor. Bu nedenle de etkileşimi düşük oluyor. Postun altındaki "Gönderiyi öne çıkar" butonuna tıkladığınızda karşınıza bir pencere açılacak. Bu penceredeki boşlukları doldurarak postunuzu kimlerin görmesini istediğinizi tanımlayabilirsiniz. Yaş aralığı, cinsiyet seçimi, ilgi alanları gibi bölümleri doldurup harcamak istediğiniz reklam bedelini girdiğinizde (20 TL, 30 TL gibi), platform size bu bütçeyle kaç kişiye erişebileceğinizi söyleyecek. Bütçeyi artırıp eksilterek ya da hedef kitle tanımınızda değişiklikler yaparak erişilecek kişi sayısını değiştirebilirsiniz. İşlem tamamlandığında postunuz artık tanımladığınız özelliklerde binlerce kişinin karşısına çıkacaktır.

Postlara reklam verme konusunu kapatmadan önce çok önemli iki uyarıyı paylaşmamız zaruri:

1. **Yüzde 20 kuralı:** Facebook ve Instagram, reklam verilecek postlarda, post alanının yüzde 20'sinden fazla alanda yazı olmasını kabul etmiyor. Yani, postlarınız görsel ağırlıklı olmalı. Yüzde 20'yi geçecek oranda yazı varsa önce erişim kısıtlaması oluyor, bir noktadan sonra da postunuza reklam vermeniz reddediliyor.

2. **Alkollü içecek tanıtım yasakları:** Dünyanın birçok ülkesinde olduğu gibi, ülkemizde de alkollü içeceklerin tanıtımına dair kısıtlamalar var. İlk akla gelen ve belki de en önemlisi, yaş kısıtlamaları. Eğer, postunuzun hedef kitlesini belirlerken ilgili kanunun öngördüğü yasal yaş sınırına riayet etmezseniz, post reklamınız kabul edilmeyecektir. (Hatta bazen yaş aralığına dikkat edilmesi halinde bile reklamlar reddedilebiliyor. Dikkatli olmakta

büyük fayda var.) Aynı kanun gereği alkollü içeceğe özendirmek ve alkollü içecek markasını açık şekilde göstermek de reklamınızın reddedilmesine neden olabilir.

Meyhaneler için yeni alan: paket servis

Pandeminin başlamasıyla birlikte geçmişte benzerini görmediğimiz olağanüstü bir dönem yaşadık. Sürecin büyük bölümünde meyhaneler de ya tam kapalıydı ya da kısıtlı saatler içinde hizmet verebildi. Yeme-içme sektörü büyük zorluklar çekerken, diğer yandan kısıtlama saatlerinin meyhane müşterisinin alışkanlıklarına uymaması nedeniyle meyhaneler, diğer restoranlardan farklı olarak özgün sıkıntılar da yaşadı.

İşte bu dönemde düne kadar bir meyhanecinin aklına bile gelmeyen 'paket servis' gerçeğiyle yüz yüze kaldık. Bazı meyhaneler bu işe hiç yeltenmezken bazı meyhaneler de müdavimlerine paket servis seçeneğini sundu. Bu dönemde paket servis hizmetine başlayan meyhanelerin ellerindeki en büyük, belki de tek iletişim kanalı sosyal medya hesapları oldu.

Yazımızın bütününde sizlere öncelikle meyhane kültürü üzerine içerik üreterek topluluk oluşturmanızı ve meyhanenizin tanıtımını bu içerik içine yedirmenizi önerdik. Paket servis hizmeti gündeme geldiği andan itibarense yepyeni bir hedefle karşı karşıya kalındı: Doğrudan ürün satışı. Genel tavsiyemizi saklı tutmakla birlikte, pandemi döneminde paket servis hizmeti vermeye başlayan, belki de bu hizmeti kalıcı hale getiren meyhanelere ek önerilerimiz olacak.

Lütfen işe küçük bütçeli de olsa fotoğraf çekimiyle başlayın. Size ait olmayan meze görselleriyle yapacağınız tanıtımlar, paketleriniz müşterilerinizin eline ulaştığı andan itibaren sorun yaratma riski doğuracaktır. Sunduğunuz görsellerle bir ürün vadedeceksiniz, eğer müşteri görselini gördüğü üründen farklı bir ürünle karşılaşırsa, aldatılmış hissedecek ve tepki gösterecektir. En iyi ihtimalle bir daha sizden alışveriş yapmamayı tercih eder.

İkinci adımda çok kolay ve hızlı anlaşılabilecek şekilde mezelerinizi kategorize edin, farklı menüler hazırlayın. Dijital iletişim tüketicisi çok hızlı hareket ediyor ve saniyeler içinde postunuzu terk edebiliyor. Bu nedenle tanıtımınızı vurucu ve kolay anlaşılır şekilde yapmanız gerekli.

Hazırladığınız postları, önceki bölümlerde üzerinde durduğumuz şekilde boost etmeniz (reklam vermeniz) paket servis iletişiminde hayati önem taşıyor. Bir başka önemli nokta da postun yayınlanması ve reklam verilmesinin hangi saatte yapıldığı. Sabahın ilk saatlerinde reklamlı şekilde yayınlanmış bir postun size paket servis talebi olarak dönmesi çok güç. Postunuz doğru kitleye ulaşmış olsa bile meze siparişi verilecek saat geldiğinde hedef kitleniz sizi çoktan unutmuş olacak... Bu nedenle çok iyi tanıdığınız müşterilerinizin davranış modellerine göre hareket etmeli, meze siparişi vereceklerini tahmin ettiğiniz saatlerde karşılarına çıkmaya özen göstermelisiniz.

Post hazırlığınız esnasında sadece ürünlerinizin tanıtımına odaklanmayın. Unutmayın ki ne olursa olsun bir alışverişi başlatmanın yolu, önce duyguları tetiklemekten geçiyor. Örneğin, meyhanesini özlemiş müdavimi bu özlem duygusundan yakalamaya çalışın. Çiftlere yönelik, diğerine sürpriz yapmaya teşvik edecek davetkâr ifadeler kullanın. Evde meyhane masası kurabileceklerini hatırlatıp mezeyi dert etmemelerini, o işi sizin halledeceğinizi söyleyin ve lütfen size ulaşabilecekleri kanalları (telefon numarası, WhatsApp numarası, internet sitesi gibi) kolay görülebilir şekilde sunun.

Her gün aynı postu çıkmak yerine benzer

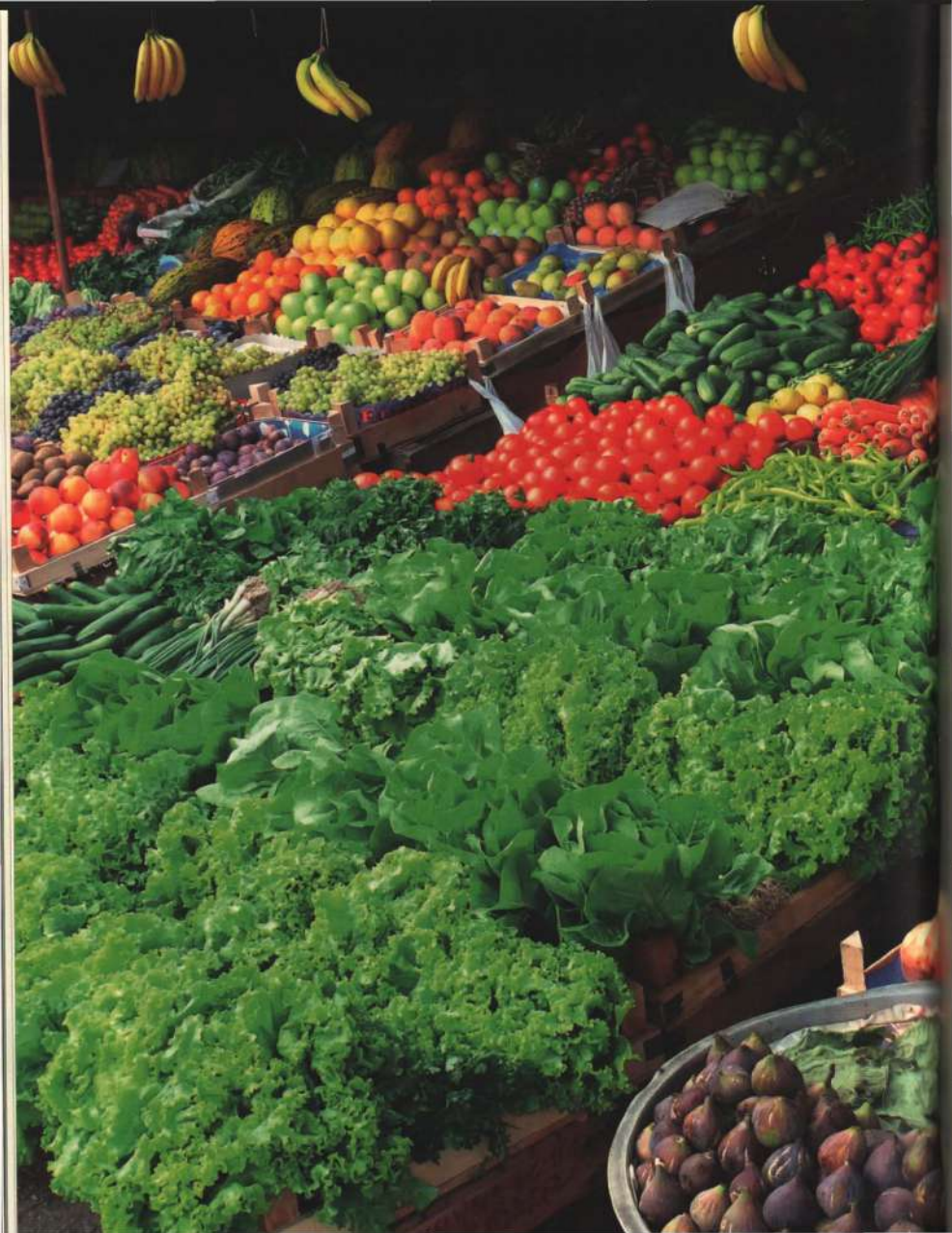
mesajlar taşısa da farklı tasarım ve ifadelerle değişik postlarla çıkmanız, hedef kitlenin ilgisini canlı tutacaktır. Haftada üç posttan aşağı düşmemeniz ama günde birden çok post girmemeniz de tavsiyelerimiz arasında.

Paketleme kalitesi ve estetiği, küçük ikramlar, hızlı ve sıcak servis, kurye hizmetleri gibi diğer kalemlere özen göstereceğinize eminiz. Sosyal medyaya dair yukarıda sıraladığımız gerekleri de yerine getirdiğiniz taktirde, 500 yıllık meyhane kültürüne bir de 'paket servisi' eklemiş olacaksanız.

Son söz:

Meyhane hayattır. Hayatta ne varsa, meyhanede de o vardır. Müdavimin hayatında sosyal medya var. Öyleyse sizlerin hayatında da sosyal medya olmalı. Hazırsanız, başlayalım...

Demeti Meyhanesi, Beyoğlu, İstanbul. Fotoğraf: Sabah Yıldırım



Tuba Şatana

ÜRÜN SATIN ALMA KONUSUNDA BİLİNMESİ GEREKENLER / I

Gıda satın alma

Satın alma, işletme için doğru ürünü, doğru miktarda, doğru zamanda, doğru fiyattan ve doğru kaynaktan temin etme işlemidir. Bu tanım ne kadar basit görünse de her ayağının aynı anda işlemesi zor bir süreçtir. Ürün satın alma işlemi menü planlaması ile başlar, satın alma, mal kabulü ve depolama ile devam eder. Bu aşamaları sırasıyla irdeleyelim.

I

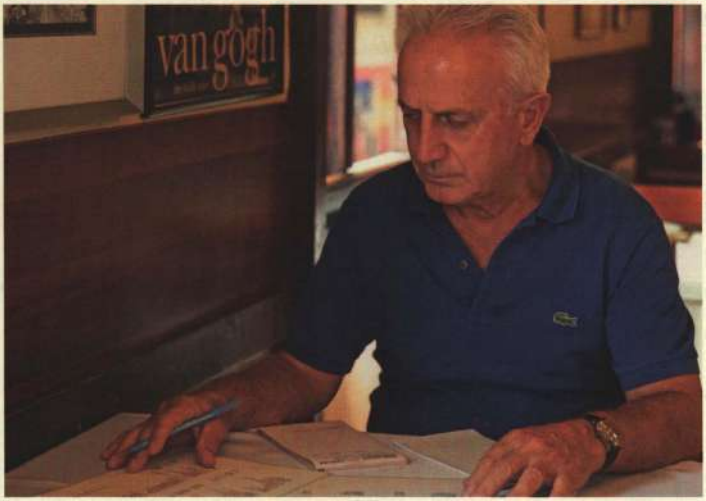
MENÜ

İşletmenin menüsü satın alınacak ürünleri belirleyen ilk unsurdur. Birçok işletme menüde ne kadar çok ürün olursa işletmelerinin o kadar çok tercih edileceğini ve müşterinin aradığı her ürünün işletmede bulunmasının olumlu olduğunu düşünür. Oysa menünün satmayan kalemleri satın alma bütçesine yük olacak, stok maliyetini artıracak, üstelik depoda gereksiz yer kaplayıp bozulacak ve kârın düşmesine sebep olacaktır. Birçok işletmenin deposunda kullanım tarihi geçmiş ürünlerin yer kapladığı, buzlukların kullanılmayacak olan ürünler ile dolu olduğu da aşikârdır.

Menü tasarlamaya olduğu gibi, satın alınacak ürünlerin belirlenmesi sürecine de aşçıbaşının dahil olması, doğru ürünlerin seçilmesinde ilk aşamadır. Zira, işletme sahibinin almak istediği ürünün mutfakta kullanım alanı yoksa, ürün ne kadar iyi olursa olsun, sonuç işletme için maliyet yükseltmekten ileri gitmez.

Menü planlarken hem maliyet hem de lezzet açısından mevsim dışı ürünler yerine mevsimsel ürünler seçilmeli, ayrıca devamı olmayan ürünler yerine piyasada bulunacak ürünler tercih edilmelidir.

Cavit Saatçi. Asmalı Cavit, Beyoğlu, İstanbul. Fotoğraf: Sabah Yıldırım



II

SATIN ALMA

Satın alma, ürün maliyetinden doğru tedarikçiyi bulmaya uzanan birçok prosedürden oluşur. Hepsi kendi içinde ayrı ayrı önemlidir ve ancak birleşince satın alma ayağının tüm gerekleri yerine getirilmiş olur.

Ürün grupları

Her ürün grubu ve her ürün formu için satın alma ve depolama ayrı özellikler taşır. Başlıca ürün grupları ve satın alma dönemlerine göre süreçler farklılık gösterir. Tüm süreç bu ürün gruplarının işletmede kullanım sıklığı, miktarı ile doğrudan ilişkilidir. Buna göre:

- Balık ve deniz ürünleri, kırmızı etler ve kümes hayvanları; çabuk bozulacak ürünler,
- Yumurta ve süt ürünleri; kısa kullanım süresi olan ürünler,
- Bakliyat, kuru gıda; uzun kullanım süresi olan ürünler,
- Meyve ve sebze; çabuk bozulacak ürünler,
- İçecekler; uzun kullanım süresi olan ürünler

olarak değerlendirilmelidir.

Bu ürün gruplarının formları ise; taze, dondurulmuş, fümelenmiş, konserve olarak sınıflandırılabilir ve bu sınıflandırma satın alma ve mal tesellümünü, depolama sırasında ürüne ne şekilde yaklaşılacağını, sonrasında ise ürünün kullanılana kadar bozulmadan, en ideal koşulda depolanmasını belirler.

Ürün seçme

İşletmenin bir ürüne olan ihtiyacı ortaya çıktıktan sonra ürün arayışı başlar. Piyasada ürünü sağlayan tedarikçiler bulunur ve fiyat, ürün kalitesi, hizmet, lokasyon, servis, ödeme şekilleri düşünülerek görüşmeler yapılır. Tedarikçi firmaya karar verilirken firmayla ilgili gerekli belgeleri de incelemekte yarar vardır.

Unutulmamalıdır ki, işletmede sunulan her yiyecek ve içecek malzemesi, müşterinin sağlığı ile doğrudan ilişkilidir; dolayısıyla işletmenin ilk sorumluluğu müşterisinin sağlığına zarar verecek ürünlerden ve koşullardan kaçınmaktır.

Markalar, tedarikçiler araştırılmalıdır. Markaların yıllar içinde kendini kanıtlamış olması her zaman bir avantajdır, ancak bu durum kendi başına o ürünün işletme için ideal olduğu anlamına gelmez.

Piyasada çok iyi bilinen ve uzun süredir işletmenin tercih ettiği bir tedarikçi olmak, ondan gelecek ürünlerin her gün kontrol edilmesini engellemez. Satın almada bilinmesi gereken belki de en önemli nokta, her defasında aynı özeni, aynı sabrı, aynı kontrolü devam ettirmektir.

Kalite ve ürün değeri

Malzeme kalitesini, o ürünün kullanım amacına uygunluğu belirler. Bir ürünün pahalı olması kaliteli olduğunu göstermeyecektir; o ürünün ederi, işletme için değeri ile doğru orantılıdır da denebilir. Alınmak istenen ürünün menüde kullanım alanı açık olarak belirlenmiş olmalıdır.

Örneğin, muazzam bir zeytin, salata üstünde veya söğüş tabağında kullanıldığında tadını ve kendini gösterebilir, ama bu zeytin

doğranarak kullanılacak ise doğru seçim olmayabilir. Bu da ürünlerin kullanım amaçlarına göre satın alınması gerektiğinin önemini hatırlatır.

Ürünün fiyatı ve kalitesi birbirinden ayrılmaz bir ilişki içindedir ve satın alınan ürünün bu iki yönünün de aynı anda incelenmesi gerekir.

Stok takibi

Düzenli stok takibi, satın almanın doğru zamanda ve ihtiyaç kadar yapılmasının olmazsa olmaz koşuludur.

Satın alma miktarını etkileyen faktörler

1. Satışlar.

2. Ürünün maliyeti. Pahalı bir ürün menüde yüksek fiyatlı olacağından satışlar ters yönde etkilenebilir.

3. Depo alanı alınacak ürünlerin miktarını belirler. Gerek menü gerekse satın alma yapılırken depo alanları göz önünde bulundurulmalıdır.

4. Ürünün işletmeye ulaşacağı zamana göre miktar belirlenmelidir.

5. Hızlı bozulacak gıdalar (taze sebze meyve, süt ürünleri, et ve balık ürünleri gibi) sıklıkla alınmalı, alım miktarları satışlarla doğru orantılı olmalı, stok yapılmamalıdır.

Satın alma miktarlarında yapılan yanlışlar

Satın alma işleminde işletmeyi zarara uğratan zaafların başında stok takibi yetersizliği gelir. Ürünlerin aniden bitmesi sonucu yapılan "son dakikada satın alma" ve eldeki malzeme miktarı bilinmediğinden "ihtiyaçtan fazla satın alma" sorunları buna bağlıdır.

Son dakikada satın alma yapılmasının zararları:

- Ürünün bulunmaması durumunda müşteri memnuniyetsizliği oluşması,
- Son dakika alınan ürünün fiyatının pahalı olması,
- İstenen kalitede olmaması.

İhtiyaçtan fazla satın alma yapılmasının zararları:

- Nakit akışının stoklara harcanması,
- Stok maliyetinin yükselmesi,
- Ürünlerin son kullanma tarihlerinin geçmesi ve çöpe atılması,
- Olası hırsızlık vakalarının gözden kaçma ihtimali.

Satın alma gereksinimi çıktığında takip edilmesi gereken adımlar

1. Ürünü doğru zamanda satın almak.

2. Doğru ürün çeşidini kullanılacak olan miktara göre satın almak.

3. Ürünü doğru fiyata satın almak.

Doğru satın alma zamanına kadar takip edilmesi gereken adımlar

Aşağıdaki konular her ürün ve her satıcı için değişken olacağından, satın alma kalemleri bu unsurlara göre zamanlandırılmalıdır.

1. Ürün stoğu kaça düştüğünde yeniden sipariş verileceği bilinmelidir.

2. Sevkiyat, ürünün işletmeye ulaşacağı maksimum gün üzerinden düşünülmelidir.

3. Ürün geldiğinde ona uygun depolama alanı hazır olmalıdır.

Satın alma maliyetlerinin düşürülmesi için;

- Fiyatlarda pazarlık yapılmalıdır.
- Yüksek maliyetli ürünlerin alternatifleri araştırılmalı, menüde kullanılması gerekiyor ise mevcut ya da öngörülen satış miktarına göre sipariş verilmelidir.
- Satın alınan hazır ürünlerin, işletme içinde hazırlanıp hazırlanamayacağı dikkatlice araştırılmalı, eğer üretmek daha uygunsa bu yönde adım atılmalıdır. Bunu planlarken uzun vadede hangi yöntemin doğru sonuç vereceğine dikkat etmek gerekir.

• Sevkiyat maliyetlerini düşürebilmek için, ürünleri gruplayarak, aynı tedarikçiden satın alma yoluna gidilebilir.

• Sarf malzemesi gibi ürünler, depo yeri müsait olan kuru gıdalar büyük miktarlarda alınabilir.

Sipariş verirken;

• İhtiyaç listesi eksiksiz olarak hazırlanmalı, tedarikçiye net ve açık şekilde bilgi verilmelidir.

• Sipariş telefonda veriliyor ise karşı taraf ürün isim ve miktarlarını teyit etmelidir.

• Sipariş yazılı geçiliyor ise karşı taraftan teyit mesajı istenmelidir.

• Sipariş yüz yüze veriliyor ise karşı tarafın aldığı notların üzerinden geçilmelidir.

• Tedarikçinin stok ile ilgili yorumları var ise sipariş buna göre değiştirilmelidir.

• Tedarikçinin önerileri dinlenmelidir, ancak her zaman işletmenin ihtiyaçları ön planda tutulmalı ve karşılanacağından emin olunmalıdır.

Satın almayı yapan kişi ve sorumlulukları

İşletme kârının büyük bölümü satın almaya harcandığı için, bu aşamada alınacak her önlem, işletmeye kâr olarak geri dönecektir. Dolayısıyla satın alma işlemini yürüten personelin ürünler ile ilgili bilgi sahibi olması elzemdir. Herhangi birisinin değil, menüde kullanılan ürün kalemlerinin temel özelliklerini bilen bir kişinin satın almadan sorumlu olması işletme için en doğru karardır.

Satın alma prosedürünün sürekli aynı personel tarafından yürütülmesi tam kontrolü mümkün kılar. Değişen personel, üreticileri ve ürünleri tanımayacağından, kontrol işletmenin elinden çıkar, bu da hatalara ve eksiklere neden olur.

Ufak-orta işletme sayabileceğimiz meyhanelerde satın alma işlemleri yönetici veya işletme sahibi tarafından da yapılır. Bu gibi durumlarda, destek amaçlı olarak bir personele görev ile ilgili bilgi ve eğitim verilmelidir.

Tedarikçi seçimi

Tedarikçi seçiminde ürün kalitesi, fiyat politikası, teslimat şartları ve firmanın sunduğu servis faktörlerinin bütününe bakılmalıdır. Hizmet kalitesinin sürekliliği ise zaman içinde kendini gösterecektir. Sürdürülebilirlik birçok işletmenin büyük problemler yaşadığı bir konudur.

Hizmet kalitesinde kötüleşme fark edildiğinde tedarikçi ile konuşulmalı, durumun fark edildiği belirtilmelidir. Tedbir açısından her zaman yedek tedarikçi listesi bulundurmakta fayda vardır. Sözleşmenin bitmesi, artan talep karşısında hizmetin yerine getirilememesi, ekonomik nedenler de yeni tedarikçi aranmasına neden olacaktır.

Yeni bir tedarikçi ile çalışmadan önce referansları sorulmalı, birlikte çalıştığı işletmeler aranmalı ve bilgi alınmalıdır.

Kırmızı et ve kümes hayvanı satın alırken dikkat edilmesi gerekenler

Güvenilir bir tedarikçiden alınması,

Kırmızı ette karkas görülecek şekilde ise yasal damgaların bulunması,

Kırmızı etlerin canlı renkte, tavuk etlerinin de parlak ve canlı renkte olması,

Paketli ürünlerin, son kullanma tarihlerine bakılarak alınması,

Dokusunun sümüksü veya yapışkan olmaması,

Aşırı yumuşak kırmızı ve beyaz etlerin alınmaması,

Kırmızı ve beyaz etlerin çapraz bulaşmaya karşı ayrı tahtalarda kesilip hazırlanması,

Et kesiminin istenilen şekilde yapılması,

İki gün içinde tüketilecek kadar satın alma yapılması,

Soğuk zincirin bozulmadan işletmeye ulaşmış olması gerekir.

Balık satın alırken dikkat edilmesi gerekenler

Güvenilir ve sirkülasyonu yüksek bir tedarikçiden temin edilmesi,

Derisinin sıkı, gözlerinin parlak,

Solungaçlarının pembe ya da parlak kırmızı renkte ve kapalı olması,

Soğuk zincirin bozulmadan işletmeye ulaşmış olması gerekir.

Yumurta satın alırken dikkat edilmesi gerekenler

Kırık, çatlak ve üzeri kirli yumurtaların alınmaması,

Tarih damgasız yumurtaların alınmaması,

Soğuk zincirin bozulmadan işletmeye ulaşmış olması gerekir.

Süt ürünleri satın alırken dikkat edilmesi gerekenler

Sokakta satılan çiğ süt ve çiğ süt ürünlerinin alınmaması,

Ambalajlarının temiz ve kapalı olması,

İmal ve son kullanma tarihine bakılarak alınması,

Soğuk zincirin bozulmadan işletmeye ulaşmış olması gerekir.

◆ Meyve- sebze satın alırken dikkat edilmesi gerekenler

Görünümünün taze olması,

Çürüksüz ve vuruksuz olması,

Mevsiminde olması,

Yeşilliklerin parlak, çıtır çıtır, temiz ve böceksiz olması gerekir.

◆ Kuru gıda satın alırken dikkat edilmesi gerekenler

Kapalı pakette, üretim tarihi bulunan ve son kullanım tarihi uzak ürünler seçilmelidir.

Böcek oluşabileceği için alınan yerin saklama koşullarına dikkat edilmelidir.

Zemin ile temas eden ürünler alınmamalıdır.

◆ Konserve ürün satın alırken dikkat edilmesi gerekenler

Kutularda tümsek, bombe olmamalıdır.

Kutularda pas ve vuruk olmamalıdır.

Üzerinde üretim tarihi bulunan ve son kullanım tarihi uzak ürünler seçilmelidir.

◆ Soğuk zincir

Çabuk bozulacak taze ürünlerin ısı kontrollü araçlar ile belli bir derecede tutularak işletmeye ulaştırılmasına *soğuk zincir* denir. Et, tavuk ve kümes hayvanları, süt ve süt ürünleri, taze sebze meyve ve yeşillikler için tedarikçinin kullanması gereken bir sistemdir. İçindeki ürün grubuna göre ısı ayarlanmalı ve çapraz bulaşma olmaması için farklı ürün grupları aynı araçta taşınmamalıdır. Ürünler işletmeye ulaştığında derece ile kontrol edilerek teslim alınmalıdır.

III

MAL KABULÜ

Tedarik edilen yiyeceklerin belirlenen kalite ve miktarla eşleşmesini sağlayan adımdır. Bu süreç kontrol altında tutulmaz ise tüm satın alma prosedürü başarısız olacak, işletme zarara uğrayacaktır.

Ürün teslim alırken;

1. Tedarik edilen ürünlerin sipariş edilen ürün listesi ile karşılaştırılması,
2. Tedarik edilen ürünlerin özelliklerinin kontrol edilmesi,
3. Fiyatların ve faturanın kontrol edilmesi,
4. Ürünün kabul edilmesi,
5. Ürünün depoya kaldırılması adımları izlenir.

Ürünü teslim alacak personelin;

- Hep aynı kişi olması,
- Ürünler ile ilgili teknik bilgiye sahip olması,
- Satın alınan ürünlerle ilgili tüm belgeleri bilmesi ve kontrol prosedüründe kullanılacak teknik ekipmanlara hâkim olması,
- Fatura imza yetkisinin olması,
- Tedarikçi ile tüm ilişkileri yürütebilecek yönetim becerileri olması,
- Teslim alınan ürünlerin gerekli depolama süreçlerini takip edebilmesi,
- Ürün tedarik zamanını, işletmenin sakin olduğu iş öncesi saatlere alması, tedarikçileri bu şekilde yönetmesi gerekir.
- Bu saatlerin sarkabileceğini hesaplayıp siparişi buna göre öne çekmesi gerekir.

Ürün reddetme

İşletmenin standartlarına uymayan tüm ürünleri reddetme hakkı bakidir, ancak bununla ilgili tüm tedarikçilere uygulanacak bir prosedür olması hizmetleri değerlendirmeyi kolaylaştırır. Ürünü teslim alan personel bu prosedürleri uygulayabilmelidir.

Ürün reddedildiğinde izlenecek prosedürler:

1. Reddedilecek ürün kabul edilenlerden ayrılır.
2. Tedarikçiye ürününün neden kabul edilmediği açıklanır.
3. Tedarikçiden bu durumla ilgili imzalı bir belge alınır.
4. Reddedilen ürünün yenisi sipariş edilir.
5. İrsaliye veya faturalarda buna göre düzeltme yapılır.

Mal kabulünde tedarikçiden kaynaklanabilecek güvenlik problemlerine örnekler:

- Tedarikçi üst ve orta kaliteli ürünü karıştırıp üst kalite ürün fiyatından satabilir.
- Ürünü eksik kilo veya eksik miktarda teslim edebilir.
- Donup çözülmüş ürünleri taze diye teslim edebilir.
- Buz ile teslim edilen ürünlerde buz da tartılmış olabilir.
- Üste güzel görünen, taze ürünler, altlara ufak, çürük istenmeyenler konmuş olabilir.
- Süt ürünlerinde etiketler değiştirilip tarih uzatılmış olabilir.
- Baharat öğütülmüş ise eskimiş, kokusu ve tadı azalmış olabilir.
- Kuru gıdalarda böcek olabilir.

Tüm bu ve bunun gibi faktörlerden dolayı, mal kabulü yapan kişinin aynı kişi olması, olası problemleri önceden tahmin etmesini sağlayacak ve bu şekilde gelebilecek ürünlerin kabul edilmesini engelleyecektir.

IV

DEPOLAMA

Depo alanları her gün kontrol edilmeli, soğuk depoların, dolapların dereceleri ölçülmeli, günlük temizlik kuralları uygulanmalıdır.

Ürün gruplarının depolama dereceleri

Kırmızı et ve tavuk: 0-2°C
Balık ve deniz ürünleri: -1-1°C
Yumurta: 3-4°C
Süt ürünleri: 2-4°C
Sebze meyve: 4-7°C
Bakliyat, kuru gıda: 10-20°C

Kırmızı et - tavuk- balık soğuk dolap sıralaması

Eğer aynı soğuk dolap kullanılmak zorunda ise yukarıdan aşağıya doğru şu sıralama uygulanmalıdır;
Pişirilmiş gıda,
Balık ve deniz ürünleri,
Kırmızı et ve altında kıyma gibi işlenmiş et,
Tavuk ve kümes hayvanları.

Ancak bu şekilde yerleştirme ile çapraz bulaşma riski ortadan kalkacaktır. Ayrıca tüm ürünlerin altında gastronom/konteynır/küvet olmalı ve üstleri kapalı tutulmalıdır. Bu olası bir sızıntı, bozulma, kokma ve kurumayı önleyecektir. En son ve önemli olan adım ise, etikettir. Etiket özellikle son kullanma tarihi kısa olan ürünlerde sağlık açısından büyük önem taşır.

Soğuk depolar

- İşlenmiş, yıkanmış sebze-meyve ile işlenmemiş ve yıkanmamış sebze-meyve ayrı alanlarda tutulmalıdırlar.
- Tüm işlenmiş ürünlerin üstü kapalı olmalı ve her birinin üzerinde üretim tarihi bulunmalıdır.
- Açılmış ürünler, ağzı açık bırakılmamalı; bir kaba alınıp üzerine paketin açıldığı tarih yazılmalıdır.

Derin dondurucu

Derin dondurucu içinde de aynı şekilde dondurulmuş sebze ve et, balık ürünleri ayrı tutulmalıdır. Hepsi paketli olmalı, paketleri açıldıysa derin dondurucuya uygun bir kaba alınıp ağzı kapatılmalı ve üzerine ürünün adı ve paketin açıldığı tarih yazılmalıdır. Donan ürünler birbirinden zor ayırt edildiği için paketsiz ürünlerin üzerinde muhakkak etiket bulunmalıdır.

Kuru gıda depoları

Havadar, ısı kontrollü, kuru ve serin alanlar seçilmelidir.

Kuru depolarda rutin haşere ilaçlaması yapılmalı, dökülen ürünler bekletilmeden temizlenmelidir.

Dışarıdan gelen kartonlar, koliler depolara alınmamalı ve bu ambalajlar depo dışında değiştirilmelidir.

Büyük parça malzemeler doğrudan zemine konulmamalı, onun yerine palet kullanılmalıdır.

Temizlik malzemeleri

Hiçbir şekilde gıda ile aynı veya birbirine yakın alanda depolanmamalıdır.

The Professional Chef, The Culinary Institute of America, Wiley, New York, 2002.

Eugen Pauli, Van Nostrand Reinhold, *Classical Cooking the Modern Way*, New York, 1989.

Jack D. Ninemeier, *Planning and Control for Food and Beverage Operations*, Education Institute AH&MA, 1987.

Tuba Şatana

ÜRÜN SATIN ALMA KONUSUNDA BİLİNMESİ GEREKENLER / 2

İçki satın alma

İçkiler (alkollü içecekler) genellikle gıdalardan daha fazla kâr bırakır, dayanıklı ürünlerdir ve bunları müşteri için bitmiş bir ürün haline getirmek, yemeğe göre daha kolay bir işlem gerektirir. Dolayısıyla içkiler işletme için en yüksek kâr marjına sahip ürünlerdir. Diğer yandan satın alma fiyatları en yüksek ürünler de yine içkilerdir.

İçkilerin satın alınmasında, tıpkı gıda satın alımında olduğu gibi kalite-fiyat performansının gözetilmesi gerekir. Diğer bir deyişle, en kaliteli ürün en uygun fiyata satın alınmalıdır.

İçki satın alırken her zaman akılda tutulması gereken önemli konu, pahalı ürünlerin veya güzel etiketlere sahip ürünlerin mutlaka üstün kaliteyi göstermediği veya garanti etmediğidir. Bundan başka, gıda ürünlerinde yapılabilecek sahtekârlıklar içkiler üzerinde de yapılabileceğinden, satın alma, depolama, açıldıktan sonra depolama gibi dikkat edilmesi gereken unsurları içinde barındırır.

Ürün seçme

Rakı, şarap, bira gibi meyhanede yoğunlukla tüketilen içki gruplarının sürdürülebilir ürün tedariği için birincil tedarikçi ile görüşülmelidir.

Meyhane sahibi, işletmecisi monopol bir menüye gitmemeli, tek ürün markası veya grubuyla tüm menüsünü doldurmamalı, müşterilerine seçim hakkı sunabilmelidir.

İşletme menü fiyatlandırması yaparken fiyatları belirlemede özgürdür. Tedarikçi firmadan aldığı son liste ve indirim fiyatı ona yol gösterici olacaktır.

Meyhane gerekli izinleri ve TADAB ruhsatını aldıktan sonra işletmesinde satmak istediği markalara ulaşır. Takiben, markalar işletmenin bulunduğu bölgeye bakan satış ekibini işletmeye yönlendirir. Karşılıklı görüşme yapılır, işletmenin satacağı içecekler kararlaştırılır ve karşılıklı ticaret başlar. Sonrasında, içki tedarikçisi, işletmeyi rutin olarak ziyaret eder, yeni siparişleri alır ve ertesi günlerde müşterisine ulaştırır.

Depo alanına, firmanın ziyaret sıklığına, ödemelere göre içkilerin stoklu alınması işletmeye daha kârlı bir durum sunar.

Rakı, şarap ve bira dışında, müşterilerin yemekten sonra tüketebilecekleri viski, konyak ve likör çeşitlerinin de bulundurulması uygun olacaktır.

İçki seçerken bilinmesi gerekenler

- Ürünlerin birincil satış firmasından tedarik edilmesi ve aracı kuruluşların tercih edilmemesi,
- İçkilerin TADAB bandrollü olması,
- Boyunluktaki emniyet güvenlik şeridinin kapalı olması gerekir.
- Birincil firmalardan alındığı zaman doğru şekilde saklanıp saklanmadığı kontrol edilmelidir.

İçkiler stoklu alındığı zaman kapalı olarak kuru depoda, oda sıcaklığında istiflenebilir. Açılan şişelerde ise belli saklama koşulları yerine getirilerek ürünlerin tatlarında değişiklik olmadan müşteriye sunulması gözetilmelidir.

Açılan şişelerin saklanma koşulları

Meyhanedeki yiyecekler ile tüketilen rakı ve şarap kadeh olarak da servis edilebileceğinden işletmenin açılan içkiyi optimum koşullarda saklaması gerekmektedir. Buna göre kadeh olarak servis edildiğinde kalan içkiyi saklama koşulları içkiye göre değişiklik gösterir.

Rakı: +5°C ve üstü buzdolabında saklanmalıdır. Soğutucu bu derecenin altına inerse rakı kristalleşecektir. Açıldıktan sonra 1 ay içinde tüketilmelidir.

Beyaz-Roze Şarap: Açılan şaraplar mümkünse havası alınarak, değilse mantarı takılı olarak buzdolabında saklanmalıdır, açıldıktan sonra 2 gün içinde tüketilmelidir.

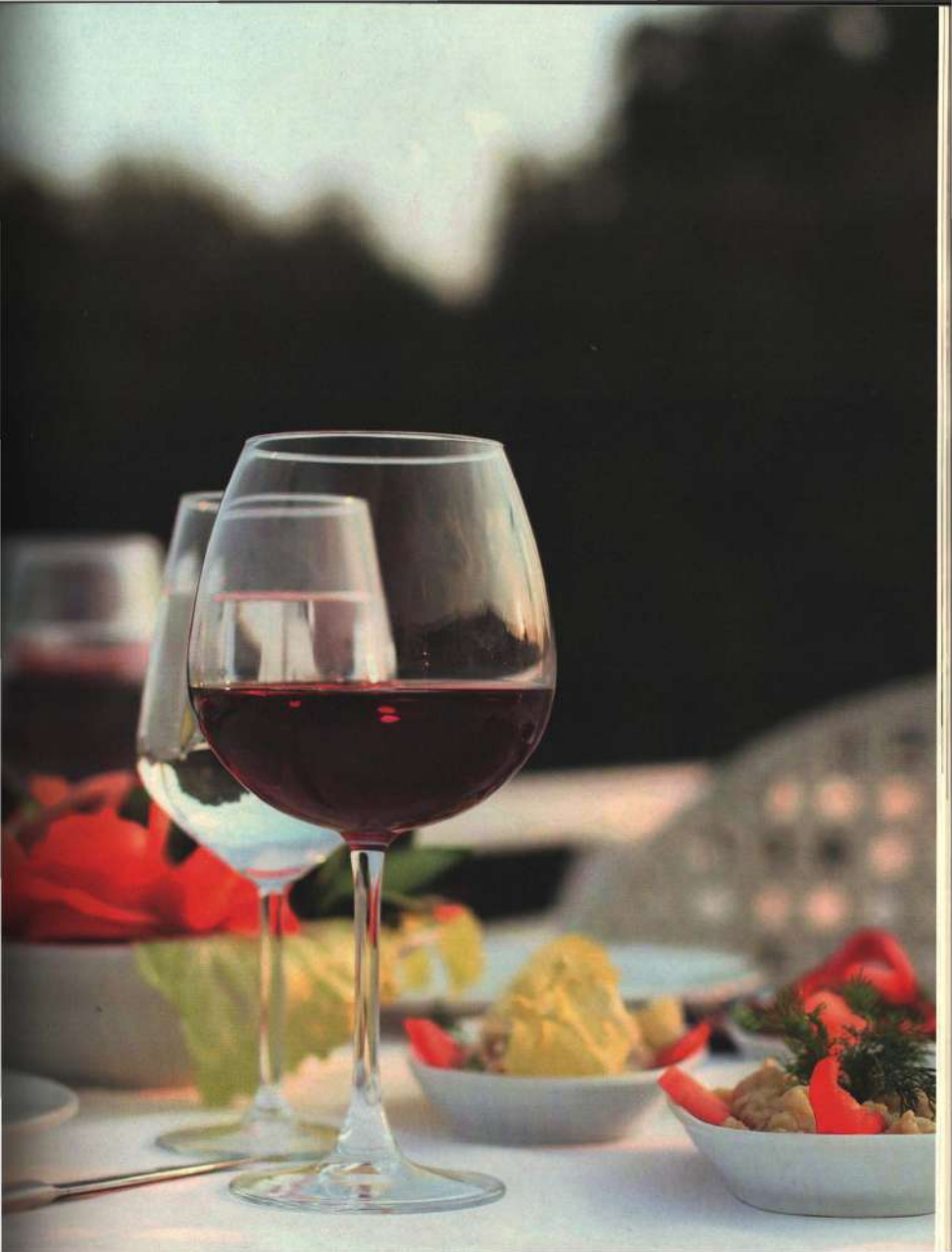
Kırmızı Şarap: Açılan şaraplar mümkünse havası alınarak, değilse mantarı takılı olarak buzdolabında saklanmalıdır, açıldıktan sonra 3 gün içinde tüketilmelidir. Servisten önce kadeh servis edilecek kırmızı şaraplar oda sıcaklığına gelmesi için buzdolabından çıkarılmalıdır.

Viski-Konyak: Oda sıcaklığında saklanmalıdır, açıldıktan sonra kapağı sıkıca kapalı bir şekilde uzun süre özelliğini korur.

Likör: Oda sıcaklığında saklanmalıdır, açıldıktan sonra kremalı likörler 6-8 ay içinde tüketilmelidir, diğer likörler uzun süre özelliğini korur.

Sahte rakı

Rakıdan daha fazla kâr elde etmek amacıyla tağşiş edilmiş, üretim izni olmayan yerlerde, yasal olmayan şekillerde üretilmiş sahte rakı insan sağlığı için doğrudan tehlike oluşturmakta ve ölümlere yol açabilmektedir. Tercih edilen markanın yasal olarak üretim yapan, bilinen marka olması, TADAB bandrolü bulunması, şişenin bilyeli kapağının olması, kapağın emniyet güvenlik şeridinin bulunması gerekmektedir.



Şef Sebahattin Osmanoğlu, Nar Lokantası mutfağında meze hazırlıyor.

Tuba Şatana

MEYHANE PERSONELİ

Sofranın emektarları

I

MUTFAK

İlk görüşte o akşam masanızın neyle bezeneceğini gözünüzün önüne seren meze dolabının, en basitinden söğüş tabaklardan dumanı üstünde tüten çıtır balıklara, rakı kadehine eşlik eden tüm tatların yaratıcısı, emektarı aşçılara; ellerinizin bereketi ve lezzeti daim olsun...

Aşçıbaşı kimdir?

Aşçıbaşının görev tanımı, yemek pişirmekten ibaret değildir; malzeme siparişinden mutfak personelini yönetmeye, maliyet hesabından ekipmanın doğru kullanılmasına pek çok sorumluluğu, görevi vardır. Konu meyhane aşçıbaşısı olduğunda ise başlıca görevlerine menü dışı müşteri isteklerini yerine getirebilme, müdavimlerin özel lezzetlerini hazırlayabilme ve onları ev sofrasında hissettirebilmeye kadar müdavime dayalı bir dizi görev de eklenebilir. Meyhane mutfağını yöneten aşçıbaşı işletme şartları dahilinde esnek davranabilmeli, elindeki malzemelerden son dakika isteklerini karşılayabilmelidir.

Özetlemek gerekirse, aşçıbaşı mutfağın işleyişinden, malzemelerin doğru alınmasından, mutfak personelinin uyumlu şekilde çalışmasından, işletmenin özelliklerini yansıtan yemekler hazırlanmasından ve sunulmasından sorumludur.

Bir aşçıbaşıda olması gereken özellikler

- Yaratıcı olmalı.
- Merak ve araştırma isteğini hep canlı tutmalı.
- Yönetici vasıfları olmalı.
- Mutfakta hijyen ve temizlik kurallarını bilmeli.
- Güvenli çalışma ortamını bilmeli ve ekibi için bu ortamı yaratmalı.
- Her istasyonda çalışanların işlerine hâkim olup işlerini kontrol edebilmeli.
- Günlük rutin işleri planlayabilmeli.
- Menü yapmayı bilmeli.
- Meyhane menüsündeki bütün mezeleri bilmeli, menü değişiklikleri yapabilmeli.
- Meze çeşitlerini bilmeli.
- Ürünleri, malzemeyi tanımalı, malzeme uyumlarını bilmeli.
- Mevsimselliği bilmeli.
- Balıkları, deniz ürünlerini tanımalı, av yasağı zamanını da avlanma boylarını da bilmeli, meyhanede etik olan balıkları bulundurması gerektiğinin farkında olmalı.
- Kesim tekniklerini bilmeli.
- Pişirme tekniklerini bilmeli. Sözgelimi belki de bir meyhanenin en önemli hüneri olan "yağ çekmeden kızartma" tekniğini uygulayabilmeli.
- Her ürünün ve yemeğin doğru pişme sürelerini bilmeli.
- Yorum duymayı benimsemeli.
- Mutfak personelini işe alıp işten çıkarabilmeli.
- Belli başlı gıda hassasiyetleri ve gıda nedenli hastalıklar hakkında bilgisi olmalı.

Mutfak personeli

Her işletmenin özelliklerine göre mutfak ekibinin sayısı ve pozisyonları değişiklik gösterir. Meyhanelerde profesyonel mutfaklardaki kadar çok pozisyon bulunmasa da meyhane mutfağında birkaç pozisyonun işini kotarabilen, birbirinden yetkin aşçılar görev alır. Genellikle mezeci-soğukçu, ızgaracı, bulaşıkçı gibi bölümlerin yer aldığı meyhane mutfağında formel mutfaklardaki sınırlar, sert çizgiler yoktur. Meyhane mutfağı kalabalık bir evin mutfağı gibi akıcı bir şekilde çalışır. Müdavimlerine hizmet veren meyhanenin aşçısı ve garsonu da tıpkı müdavimler gibi işletmenin ayrılmaz parçalarıdır.

Fotoğraf: Adem Erkoçak

Gıda hassasiyetleri ve gıda nedenli hastalıklar

Her geçen gün sıklıkla duymaya başladığımız gıda alerjileri, intoleransları ve gıda kaynaklı hastalıklar hakkında aşçıbaşının ve mutfak ekibinin mutlaka bilgisi olmalıdır. Diğer yandan, böyle bir sağlık sorunu olan restoran ya da meyhane müşterisi de siparişini vermeden önce, hatta rezervasyon yaptırırken işletmeyi konudan haberdar etmelidir. Ancak, müşteri işletmeye geldiğinde bu durumundan bahsetmesi onun sorumluluğunda olmakla birlikte, varsa özel isteklerini mümkün olduğunca yerine getirmek mutfak ekibinin görevidir. Ayrıca mutfak ekibi hastalıkla ilgili emin olmadığı durumlarda asla risk almamalı, müşteriyle birebir iletişim kurmalı ve neler yapılabileceğini konuşmalıdır. Bu durumdaki her müşterinin istekleri yerine getirilemeyebilir. Müşterinin de bunun bilincinde olarak yemeğe gitmesi uygun olacaktır. Unutulmamalı ki; söz konusu olan yer bir meyhanedir ve menüsü çilingir sofrasına dahil olan mezelerden oluşur.

Mutfakta temizlik ve hijyen

Temizlik önce personelin kişisel temizliğinden başlar, üniformasına, çalıştığı alanın temiz olmasından mutfak ekipmanının temiz ve hijyenik olmasına, bu ortamda hazırlanan yiyeceklerin müşteriye servis edilmesine uzanır. Bu konular kitabımızın Gıda Güvenliği bölümünde detaylı olarak incelendiği için burada yalnızca kapsamını belirtmiş olalım.

Mutfak ve salonda güvenli çalışma ortamı için uyulması gereken kurallar

Mutfak ve serviste güvenli bir şekilde çalışabilecek bir ortam meydana getirilmelidir. Mutfak ve salon kazaları, dikkat edilmezse ölümcül sonuçlar doğurabilir. Halbuki belli kurallara uyulması hem kazaları hem de kazaların etkisini büyük ölçüde azaltır. Kesik, yanma, kayma düşme ilk yaralanma nedenleridir.

- Mutfakta veya salonda koşmamalı!
- Giriş ve çıkış kapılarına dikkat edilmeli.
- Taşınamayacak kadar ağır şeyler için yardım istenmeli, tepsi kullanılmalı, gerekirse iki kerede taşınmalı.
- Çalışma arkadaşları ıslak, sıcak yüzeyler ve ekipmanlar konusunda uyarılmalı.
- Bıçaklar ve kesici aletler çekmecelere ve lavabolara konulmamalı.
- Sıcak yağa başka sıvı dökmemeli.
- Sıcak yağa uzaktan bir şey atmamalı.
- Sıcak yüzeyler ıslak bezle tutulmamalı, kuru bez tercih edilmeli. (Islaklık bezin ısı iletkenliğini arttırır.)
- Fırınları açarken önlerinde durmamalı.
- Bıçakla konserve açmamalı.
- Düşen bıçağı yakalamaya çalışmamalı.
- Mutfakta veya salonda fiziksel olarak şakalaşmamalı. Sözel şakalar ölçülü olmalı.
- Mutfak veya servis ekipmanları kullanmayı öğrenmeden kullanılmamalı.
- Elektrikli aletler çalışırken içine el sokulmamalı.
- Elektrikli aletler temizlenirken kapalı ve fişten çekilmiş olduğuna emin olunmalı.
- Elektrikli aletlerin kabloları erimiş, eskimiş ise kullanmamalı, tamir ettirmeli.
- Olası bir yangın halinde önceden çalışılmış yangın planı herkesçe bilinmeli, acil durum telefonlarının görünür şekilde asılı olması sağlanmalı.
- Yangın söndürücülerin yerleri ve kullanımı bilinmeli, yangın tüpleri düzenli olarak uzmanlara kontrol ettirilmeli.
- Yangın kapılarının önü daima boş bırakılmalı.
- Her şeyden önce işletmede bulunan herkes için güvenli ve sağlıklı bir ortam oluşturulması tüm meyhane çalışanlarının, işletme sahibinin görevidir.

II

SERVİS VE MUTFAK İLİŞKİLERİ

Mutfak ve servis bir işletmenin sağ ve sol eli gibidir, birbirlerinden güç alırlar ve başarıları uyum içinde çalışmalarına bağlıdır.

Yoğun tempo içinde hatalar olabilir. Önemli olan, hatayı mümkün olabildiğince hızlı bir şekilde düzeltip sebebine daha sonra odaklanmaktır. Hatayı kimin ve neden yaptığına odaklanarak, suçlanacak personel aranarak zaman kaybedilmemelidir. Öncelik, müşteriye doğru siparişi, doğru zamanda ulaştırmaktır.

Sofranın ne boş ne de tıklım tıkış dolu olması uygun olacaktır. Bunun için siparişlerin doğru sıra ile mutfaktan sofraya ulaştırılması gerekir. Siparişin doğru sırayla mutfağa iletilmesi ve mutfaktan çıkan sıranın da takip edilmesi servisin, mezeleri sipariş sırasına göre hazırlamak ise mutfağın görevidir.

Bunun bir takım çalışması olduğu unutulmayarak, işletmenin ve müşterinin yararları gözetilerek işlevsel bir çalışma ortamı oluşturulmalıdır. Çözülemeyen durumlarda iki bölüm arasında arabuluculuk yapmak ise işletme sahibine düşer. Olası tatsızlıkların o anda işe odaklanıp daha sonra kalıcı olarak çözümlenmesi, gene servis sonrası iki bölümle konuşularak yapılmalıdır. Diğer türlü müşteriler varken hem servis aksayacak hem de yoğun tempoda ortam daha da gerilecektir. Unutulmaması gereken şey, buranın bir işyeri olduğu ve davranışların profesyonellik kriterlerine uygun olması gerektiğidir.

Mutfağın emeği de servisin emeği de eşit önem taşır. Yemek ne kadar lezzetli olursa olsun, doğru zamanda, doğru müşteriye, doğru vücut diliyle servis edilmezse bir değeri yoktur. Bir mezeyi müşteriye anlatan da, onun siparişini alan da garsondur. Bu çalışmanın başarısı da başarısızlığı da ortaktır.

Mutfak ile servis arasındaki iletişim hatalarına örnekler

- Garsonlar mutfağı yavaş oldukları için veya siparişi yanlış hazırladıkları için suçlayabilirler. Buna karşılık mutfak da siparişin bu şekilde yazıldığını iddia edebilir. Bu bitmez tartışma döngüsüne girmeden, doğru siparişin müşteriye ulaştırılması önceliktir.
- Mutfak, biten yemeği tüm garsonlara iletmeyi atlamış olabilir, bu da olmayan ürünün siparişinin alınmasına yol açar.
- Mutfağa siparişin acele olduğu söylenmemiş olabilir veya garson o siparişin pişme süresini yanlış biliyor veya bilmiyor olabilir.
- Siparişler sözlü olarak söylenip yazılmadığında, yoğun iş temposunda duyulmamış veya unutulmuş olabilir.
- Yemek pişmiş bir şekilde garsonun almasını bekliyor olabilir, bekleyen yemek soğuyacağından garson bunu fark etmezse müşteriye yemeği soğuk servis edilebilir.
- Hazır olan yemek, sipariş ile aynı mı değil mi diye kontrol edilmezse müşteriye yanlış veya eksik sipariş gidebilir.

Refik Restaurant, Beyoğlu, İstanbul. Fotoğraf: Mekanın arşivinden

III

GARSON

Rakı kadehimi ne zaman dolduracağını ne zaman masaya yaklaşmayacağını bilen; mezemi eksiksiz, yemeğimi sıcak servis eden; gerektiği yerde sohbetini esirgemeyen ama samimiyeti asla laubaliliğe çevirmeyen, garsonluğu meslek edinmiş tüm meyhane garsonlarına; siz müdavimliğin olmazsa olmazısınız.

Garson kimdir?

Bir müşteriyi işletme ile birleştiren, misafirin beklentilerini yerine getiren, işletmeyi amacına ulaştıracak en büyük faktör servistir. Servisteki en önemli kişi ise garsondur.

Kısaca temel bir tanım yapacak olursak; garson, müşteriye yiyecek ve içecek servisi yapan, mutfak ile salon ilişkisini, akışını sağlayan, müşteriyi karşılayan ve uğurlayan, müşterinin işletmede geçirdiği zamanda onun istek ve ihtiyaçlarını işletme yararını gözeterek yerine getiren servis personelidir.

Garson işletmenin yüzüdür. Müşteriye ilk izlenimi veren de son izlenimi vermesi gereken de garsondur. Müşteri ile en uzun ve sürekli iletişimde olan personeldir. Meyhanenin kimliğini, söz olmadan anlatan, meyhanenin duruşuna nitelik de nicelik de veren en önemli faktörlerdendir. İçkileri tazeleyendir, binbir uğraşla hazırlanmış mezeleri doğru zamanda misafirle buluşturandır.

Garsonun işi güler yüzle söylenmiş "hoş geldiniz" ile başlayıp güler yüzle söylenmiş "hoşça kalın, teşekkürler, tekrar bekleriz" ile uğurlamakla biter.

Küçük Kulüp Meyhane, Şişli, İstanbul.
Fotoğraf: Mekanın arşivinden

Bir garsonda olması gereken özellikler

- Kişisel bakımına özen göstermeli.
- Kibar, nazik ve saygılı olmalı.
- Yaptığı işten zevk aldığını hissettirmeli.
- Güvenilir olmalı.
- Çalıştığı işletmenin özelliklerini bilmeli.
- Çalıştığı işletmeyi sahiplenmeli, işyerine de müşteriye de sadık olmalı.
- Menü bilgisi olmalı.
- İçki bilgisi olmalı.
- Akıcı, özenli ve dikkatli servis verebilmeli.
- Müşteriye özenli davranmalı.
- Takım çalışmasını benimsemeli, çalışma arkadaşlarıyla profesyonel iletişim içinde olmalı.
- Her müşteriye eşit davranmalı.
- Müşteriye her zaman servise hazır olduğunu hissettirmeli.
- Akıcı iletişim kurabilmeli.
- Müşteriden gelebilecek özel isteklere (besin alerjileri, kutlamalar vb.) hazırlıklı olmalı ve bunları nasıl ele alacağını bilmeli.
- Her duruma hazırlıklı olduğu kadar esnek de olabilmeli. Meyhanede müdavimin isteklerini ustaca yönetebilmeli, bununla birlikte yeri geldiğinde hayır demeyi de bilmeli.
- Olası bir yangın, deprem gibi beklenmedik olaylarda aksiyon planını bilmeli ve müşteriyi ona göre yönlendirmeli.
- Rezervasyon almayı bilmeli.

Meyhane garsonu

Müşteriyi müdavim yapan başlıca sebeplerden biri de meyhane garsonudur. Öyle ki müdavim "o garsonun masasına" oturmak ister, rezervasyonunu ona göre yaptırır. Garsonun kendisini tanıdığı için, meyhanede geçirdiği süre boyunca isteklerinin, ihtiyaçlarının akıcı bir şekilde, çoğunlukla söylemesine gerek duymadan giderileceğini bilir. Bu ikili ilişki, uzun zamanda, karşılıklı saygı ve güvenle oluşmuştur, meyhane seçiminde en büyük rolü belki de bu ilişki belirler. Müdavimin garsonu, uzaktan bir akrabası gibi olmuştur.

Rakı adabını bilen hizmet erbabı olarak meyhane garsonu;

- Müşterisini ismi ile tanır ve hitap eder.
- Ne zaman "masaya gireceğini", yani ne zaman servis yapıp ne zaman masaya yaklaşmaması gerektiğini bilir.
- Müşterisini asla yormaz, gereksiz yere rahatsız etmez. Uzun soluklu meyhane masasındaki "es"leri bilen personeldir. Yokmuşçasına hizmet eder, görünmezdir.
- Rakı servisi yaparken suyun miktarını da, buz istenip istenmediğini de sorar.
- Her lokmada tabak değiştirmez, içilen her yudum suyun üzerine su doldurmaz.
- Gerekli olduğu zamanlarda içki servisini durdurur, müdavimi kibarca reddedebilir.
- En önemlisi; halden anlar...

Garsonun görevleri

Garsonun görevleri, temelde servis yapmak, müşterinin isteklerini yerine getirmektir. Bu kolay görünen iş tanımı birçok detay ve emek barındırmaktadır.

İş tanımları meyhaneden meyhaneye değişebilir. Önemli olan personelin aynı amaç için çalıştığını unutmaması ve ast-üst tartışmalarının yaşanmamasıdır. İşletmenin personel

Lüsyen, Karaköy, İstanbul. Fotoğraf: Mekanın arşivinden

hiyerarşisinde bir salon şefi pozisyonu yoksa garson salonun yöneticisidir. Bazı durumlarda garson ve kendisine bağlı çalışan komi aynı işi yapabilir. Komi de garsonun salonda bulunmadığı zamanlarda sorumluluğu üstlenir. Hatta bu, kominin eğitimi için bazen bir uygulama bazen de bir sınav olarak kabul edilebilir. Meyhanenin servise hazırlanması da meyhaneyi açan personelin görevidir. Aynı şekilde, meyhaneyi kapatan personel de onu ertesi güne hazır olarak bırakacaktır.

Garsonun takip etmesi gereken işler;

• Servisten önce salonun servise hazırlanması; tabak, bardak ve servis ekipmanlarının düzenli şekilde istiflenmesi, servantların ve menajın hazır edilmesi.

• Masa örtülerinin ve bez peçetelerin temizliğinin kontrolü.

• Masa örtüsü ve bez peçetelerin temiz ve ütülü kalması için istiflenmesinin kontrolü.

• Servis sırasındaki aksamaları ve olası kazaları önlemek. Örneğin taşıyabileceğinden fazlasını tepside taşımak.

• Bulaşıkhanede özenli iş akışı sağlayarak kayıpları önlemek. Örneğin tabak sıyırma yaparken çatak bıçakların çöpe gitmemesi için dikkatli olmak.

• Müşteriye servis edilen tüm ürünlerin masanın hesabında olması.

Sipariş almak

Sipariş alan garsonun menü bilgisinin eksiksiz olması, mutfağın menü dışında müşteriye neler sunup sunamayacağını bilmesi, bunun yanı sıra mutfağın menü kalemlerindeki esneklik payını da bilmesi yararlı olacaktır.

Örneğin bir salatanın sossuz servis edilmesi istendiğinde o salatanın önceden soslanıp soslanmadığını bilmelidir. Gıda hassasiyeti olan bir müşteriye sözgelimi sarmısak, maydanoz vs. gibi bileşenlerin halihazırda mezenin içinde bulunduğunu ve sonradan ayıklanamayacağını söyleyebilmesi için menünün detaylarına hâkim olması gerekir. Elbette bilinmesi gerekenlere dair örnekler uzayabilir.

Daha sonra doğru siparişi, doğru sırayla, doğru müşteriye, eksiksiz ve zamanında ulaştırmak gelir.

Sipariş alırken şunlara dikkat edilmelidir:

- Müşteriyi dinlemek.
- Öneride bulunmak; ayrıca müşterinin istediği yemek menüde yoksa buna göre alternatifler önermek.
- Bilinmeyen bir soru sorulursa, izin isteyip doğru cevabı öğrenmek ve derhal aktarmak.
- Siparişi tekrar edip doğruluğundan emin olmak.
- Teşekkür etmek.
- Siparişi mutfağa doğru şekilde iletmek.
- Yemek ile ilgili kişisel yorumlar yapmamak ve/veya en çok beğenilen ürün, en çok satan ürün gibi yorumlardan kaçınmak.

Servis sırasındaki davranışlar

Sözler olmadan da beden hislere tercüman olur, ses tonu ve vurgu ise düşünüp söylenmeyenleri ele verir. Servis vermeye istekli olmak nasıl beden dilinden ve ses tonundan anlaşılıyorsa; bunun tam tersi bıkkınlık, isteksizlik, saygısızlık da beden dili ve sesten belli olur.

Garson daima;

- Dik durmalı,
- Güler yüzlü olmalı,
- Dingin görünmeli,
- Servis vermeye istekli olduğunu hissettirmeli,
- Çok alçak veya çok yüksek sesle konuşmamalı,
- Sesini ve vurgularını kontrol ederken monoton olmaktan kaçınmalıdır.

Servis sırasında yapılabilen hatalar

- Personelin kendi arasında sohbet etmesi.
- Müşteriye arkasını dönmesi.
- İşletme girişine arkasını dönmesi.
- Olası bir durumda takım arkadaşlarını veya mutfağı suçlaması ve bunu müşteriyle paylaşması.
- Müşteriyle tartışması veya iddialaşması.
- Müşterinin yemeği biter bitmez daha çatal elindeyken tabağı alması, müşteriyi acele ettirmesi.

Müşteri memnuniyeti

Müşterinin meyhanede geçirdiği süre boyunca yaşaması, deneyimlemesi istenen güzel, olumlu duyguların en önemli kaynaklarının başında garsonun davranışları gelir.

Bunun için bir garson;

- Müşterisini her zaman içtenlikle karşılamalı,
- Müşterinin önemli ve rahat hissetmesini sağlamalı,
- Müşteriye değer verildiğini hissettirmeli,
- Müşterinin meyhanede geçirdiği her dakikadan memnun kalmasını sağlamalıdır.
- Her şeye rağmen yine de bir müşteri memnuniyetsizliğiyle karşılaşmak olasıdır. Böylesi bir durumda önemli olan seri olarak çözüm odaklı düşünmektir. Ve bu durumda ne yapılmasını bilmek kadar ne yapılmamasını da bilmek önemlidir.

Müşteri memnuniyetsizliği halinde yapılması gerekenler:

- Memnuniyetsizlik nedenlerini dinlemek.
- Müşteriye yorum yapmamak.
- Durumu aktardığı için teşekkür etmek.
- Durumu ilgili yerlere aktarmak.
- Durumun en kısa zamanda düzeltilmesi için çalışmak ve müşteriye bilgi vermek.

Müşteri memnuniyetsizliğinde yapılmaması gerekenler:

- Müşteri ile tartışmak.
- Haklı çıkmaya çalışmak.
- Müşteriye uzun ve gereksiz açıklamalar yapmak.
- Takım arkadaşlarını suçlamak.

Büyük hata: Müşteriyi uğurlamamak!

Yapılan bu büyük hata, önlenmesi en kolay olandır! Müşteri üzerinde bırakılan son önemli izlenim uğurlamadır ve bu unutulduğu veya önemsenmediği takdirde bütün gece gösterilen özen bir hiç olur. Müşteri ise, o gecenin güzel anısı yerine bir boşlukla işletmeden ayrılır. Halbuki, teşekkür edip "Hoşça kalın, tekrar bekleriz," demek müşterinin bir sonraki rezervasyonunu garantileyecek bir davranıştır.

Uğurlama, olumsuzu olumluya dönüştürmek için önemli bir fırsattır. Eğer servis sırasında tatsız bir olay yaşandıysa, son kez özür dilenecek zaman da yine uğurlama sırasındadır. Uğurlama, hoş geldin demek kadar önemlidir. Uğurlama, akşamın noktasıdır.

Rezervasyon

Müşterinin, işletme ile kurduğu ilk iletişimdir. Telefon iletişimlerinde, ses tonu garsonu da işletmeyi de ele vereceğinden, ses tonuna yüz yüzeymişçesine dikkat edilmelidir.

- Telefona cevap verirken işletmenin ismi söylenmelidir.

- Telefonda konuşurken ağzın boş olması, ses tonunun yumuşak ve ilgili olması gerekir.

- Müşteriden doğru ve eksiksiz bilgi alınmalıdır: İsim, kişi sayısı, tarih, saat, iletişim numarası.

- Müşterinin talep ettiği tarihte yer yok ise alternatif tarih sunulabilir, eğer tarih değiştirilemiyorsa müşteri bilgileri yedek listeye yazılmalıdır.

- Alınan tüm bilgiler, tekrar edilip konfirme edilmelidir.

- Teşekkür edilip konuşma sonlandırılmalıdır.

- Eğer rezervasyonu alan kişi müsait değilse ve telefonu bu işi bilmeyen bir personel açmış ise, müşterinin telefonunu almalı ve bunu en kısa zamanda rezervasyonu yapan personele iletip müşterinin geri aranmasını sağlamalıdır.

- İşletmenin yoğunluğuna göre rezervasyon tarihinden bir gün veya iki gün önce rezervasyonların üzerinden geçilmeli, müşteriler aranarak konfirmasyon yapılmalıdır. Eğer müşteri rezervasyonunu iptal ediyor ise o masaya tekrar rezervasyon almak için yeterli zaman olacak, yedek listeden müşteri aranacaktır.

- Yedek liste olması, en yoğun günde masaların boş olmasını önleyecektir.

IV

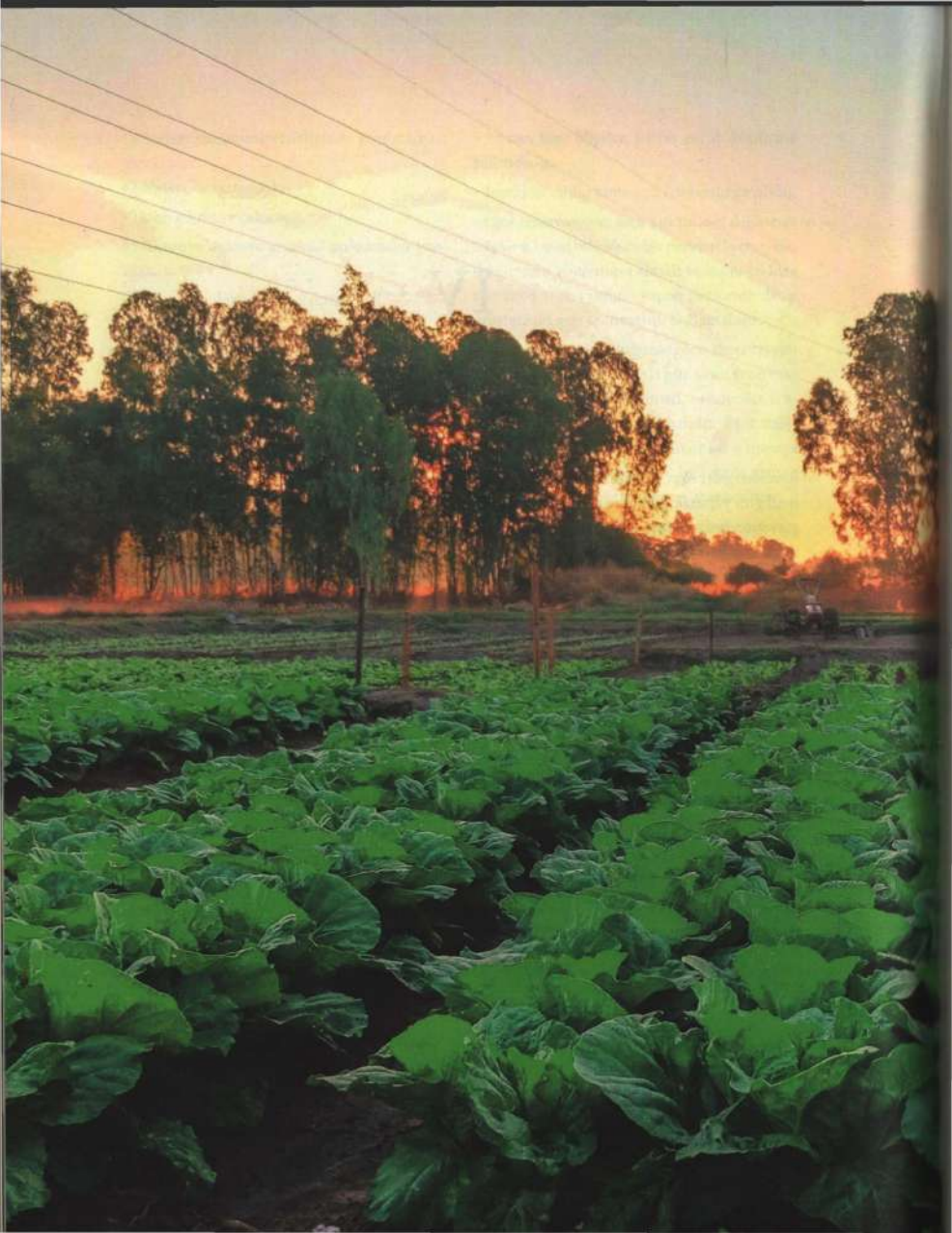
KOMİ

Komiler, geleceğin garsonlarıdır. Sadece boş toplayıp etrafta koşuşturmak ve işyerinin tüm hamallığını yapmak gibi görünen iş tanımları, onlara garsonluk mesleğinin inceliklerini öğreten garsonun inisiyatifine de bağlıdır. Garsonların bildiklerini, deneyimlerini, mesleğin inceliklerini aktarıp yetiştirmesi gereken personeldir komi.

Kominin görev tanımı işletmelere göre değişkenlik gösterir. Garsona her konuda yardımcı olması gereken komi, garsonun yokluğunda da masa ile uzaktan ilgilenmekle ve müşteri isteklerini garsona iletmekle sorumludur.

Kominin belli görevleri

- Masalardaki su, buz, ekmek eksiklerini tamamlamak.
- Gerektiğinde garsonun yönlendirmesiyle hazır olan yemekleri müşteri ile buluşturmak, siparişleri takip etmek.
- Masalardaki boşalmış tabakları almak, gerektiğinde yeni servis açmak.
- Masaları müşteri kalktıktan sonra temizleyip yeni servis açmak.
- Salonun temizliğinden sorumlu olmak.
- Servantların eksiklerini tamamlamak.
- Müşteri tuvaletlerini –başka temizlik personeli yok ise– ara sıra kontrol edip eksikleri tamamlamak.
- Diğer belirlenen işleri takip etmek.



Bülent Şık

GIDA GÜVENLİĞİNİ SAĞLAMAK İÇİN İHTİYAÇ DUYULACAK TEKNİK BİLGİLER

Tarladan çatala

Gıda güvenliği gıdaların hasadı, taşınması, işlenmesi, hazırlanması, depolanması ve son tüketiciye sunulması sürecinde gıda kaynaklı rahatsızlıklara ya da hastalıklara neden olan fiziksel, kimyasal ve biyolojik nitelikteki çeşitli risk unsurlarını önleyecek, zararsız kılacak ya da ortadan kaldıracak çalışmaların bütününü ifade ediyor. Gıdaların sağlık riski yaratan çeşitli etkenler açısından güvenilir kılınmasını sağlamak için yapılan faaliyetlerin ve alınan önlemlerin tümü işin teknik ve hijyenik yönünü oluşturuyor. Gıdaların hazırlanma aşamasında gerekli hijyenik ortamın sağlanması da, bozulmasını geciktirmek için yapılan çalışmalar da gıda güvenliği çalışmalarının temel parçalarını oluşturuyor ve aslına bakarsanız çok geniş ve farklı değişkenlerin işlediği bir konu olarak özen gösterilmesi gerekiyor.

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, çeşitli kamu kurumları, şirketler ve akademik kurumlarca sıklıkla dile getirilen bir deyim olan "tarladan çatala gıda güvenliği" konunun kapsamının ne kadar geniş olduğu hakkında yeterli bir fikir verebilir!

I

MUTFAKTAKİ FİZİKSEL, KİMYASAL VE BİYOLOJİK RİSKLER

Meyhane mutfağının hijyen kurallarına harfiyen uymasının önemi tartışma konusu bile olamaz. Sıkı sıkıya bağlı kalınması gereken hijyen kuralları bir yana; mutfakta işin doğası gereği her köşede bekleyen ve özenle dikkat edilmesi gereken farklı tehlikeler de mevcut!

I- Fiziksel risklerde üç kural: Gözle, seç, ele

Gıdalarda fiziksel açıdan risk yaratan taş, metal parçası, cam kırığı ve benzer maddeleri, giderilmesi ve ayıklanması en kolay risk faktörleri olarak görmek mümkün. Zira bunların ortadan kaldırılması için daha hazırlık aşamasında titiz davranarak gözlem yapmak, gıdaların arasına karışan bu yabancı cisimleri seçebilmek ve elemek öne çıkan koruyucu yaklaşımlardır.

II- Mutfağa girmeden önce oluşan kimyasal riskler

Kimyasal risk unsurlarını ise çevre kirliliğinin bir yansıması olarak ya da gıdalara tarımsal üretim esnasında bulaşan kimyasal maddeler oluşturuyor. Gıdaların hazırlanması, pişirilmesi ya da işlenmesi esnasında da çeşitli kimyasal maddeler bulaşabiliyor. İnsan sağlığını tehdit eden önemli kimyasal risk unsurlarının başında gelenleri şu şekilde sıralayabiliriz:

* Tarımsal üretimde kullanılan pestisitler (zehirli kimyasal maddeler),
* Çevre kirlenmesinin bir sonucu olarak gıdalara bulaşan ağır metaller,
* Poliaromatik hidrokarbon bileşikleri (PAHs),
* Dioksinler,
* Poliklorlu bifeniller.

Bunlara ek olarak bir de Akrilamid gibi gıdaların işlenmesi sürecinde oluşan zehirli etki gösteren kimyasal maddelerden söz etmek

mümkün. Ayrıca mutfakta kullanılan herhangi bir gıdanın ambalajlandığı maddelerden geçebilen bazı toksik bileşikler de kimyasal riskler şemsiyesi altında yer alıyor.

III- Bakteriler, küfler ve mayalar: Biyolojik riskler hep bizimle!

Gıda güvenliği açısından biyolojik risk oluşturan unsurların başında ise hastalık yapan ya da gıda zehirlenmesine yol açan mikroorganizmalar (ya da mikroplar) ve parazitler geliyor. Yoğurt, peynir, turşu gibi üretimlerinde fermantasyon yönteminin kullanıldığı gıdalardaki çeşitli mikroorganizmalarsa zararsızdır ve onlardan fazlasıyla yararlanırız da... Gıda güvenliği açısından önem arz eden mikroorganizmalar ise gıdaların bozulmasına ve çeşitli hastalıklara yol açanlar.

Mikroorganizmalar gözle görülemeyen, mikroskobik canlılardır. Gıda bilimi açısından önem taşıyan bu mikroorganizmaların başında bakteriler, küfler ve mayalar geliyor. Mikroorganizmalar karasal ve sucul bütün ekosistemlere yayılmış durumda. Dolayısıyla bedenimiz de dahil olmak üzere hemen hemen her ortamda mikroorganizmalara rastlamak mümkün. Mikroorganizmalara insanlar dahil sıcakkanlı hayvanların ağız, burun ve elleri ile dışkılarında; toprakta ve klorlanmamış suda; sıçanlar, fareler ve böceklerde bolca rastlanır. Dolayısıyla mutfaktaki hijyen kurallarının önemi bu biyolojik riskler vesilesiyle bir kere daha öne çıkıyor!

II

GIDA GÜVENCESİ NEDİR?

Gıda güvenliği çalışmaları "gıda güvencesi" ile iç içe geçmiş olarak düşünülmeli. Gıda güvencesi bir toplumun beslenme ihtiyaçlarını karşılamak için yeterli miktarda ve ulaşılabilir gıda maddeleri üretme yeteneğine ve üretilen gıdalara erişimin sürekliliğine vurgu yapan bir kavram.

İnsanların sağlıklı bir yaşam sürdürebilmeleri için gerekli olan besin ihtiyaçlarını karşılayabilmek amacıyla yeterli, sağlıklı, güvenilir ve besleyici gıdaya fiziksel ve ekonomik bakımdan sürekli erişebilmelerini sağlamak adına yapılan her şey gıda güvencesi çalışmalarının içine girer.

Özetle, gıda güvenliği kavramının içine ekolojik bakış açısını ve insanların gıda maddelerine erişim hakkını kattığımızda, gıda güvencesi kavramından söz etmiş oluruz.

Yerel olanın önemi gözden kaçmamalı

Bir toplumun ihtiyaç duyduğu gıda maddelerini kendi imkânları ile üretebilmesinin en önemli ön koşulunun doğal hayat ile uyumlu, yerelde üretip yerelde tüketimi odağa koyan "agro ekolojik üretim" tekniklerinin yaygın bir şekilde uygulanabilmesi olduğunu söylemek mümkün.

Gıda güvencesini sağlamak için yerelde üretim kapasitesini arttırma değil de gıdaları ithal etme yoluyla karşılama politikasının uygulandığı durumlardaysa; gıda maddelerini uzun taşıma süreçlerinde sağlam tutabilmek, bozulmalardan ve zararlılardan koruyabilmek için çeşitli zehirli kimyasal maddelerin kullanılması söz konusu olabilir. Bu durum gıdalarda zehirli madde kalıntılarının bulun-

masına yol açarak bir gıda güvenliği sorunu yaratır. Tüm bunlar göz önüne alındığında gıda güvencesi ve gıda güvenliği ile ilgili meselelerin toplu beslenme yapılan ticari işletmeleri de yakından ilgilendirdiği bir kere daha ortaya çıkıyor...

Ülkemizde gıda güvenliği kapsamına giren çalışmalar, 13 Haziran 2010 tarih ve 27610 sayılı *Resmi Gazete*'de yayımlanan, "5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu" başlığını taşıyan kanunda yer alan hükümler çerçevesinde yürütülüyor. Kanun çerçevesinde çıkarılan çok sayıda yönetmelikle gıda güvenliğinin ve kalitesinin temini için uygulanması gereken asgari teknik ve hijyenik şartlar ortaya konmuş. Ayrıca gıdalar ve gıdalarla temasta bulunan madde ve malzemelerin yasal mevzuata uygunluğunun denetim ve kontrol hizmetleriyle işyeri sorumluluklarına dair usul ve esaslar da belirlenmiş durumda.

Toplu beslenme yapılan yerlerde gıda güvenliği ile ilgili kontrol ve denetimler Tarım ve Orman Bakanlığı'nın İl Müdürlüklerine bağlı Gıda ve Yem Şube Müdürlükleri tarafından gerçekleştirilirken, Sağlık Bakanlığı ve yerel yönetimlerin de çeşitli kontrol ve denetim yetkileri mevcut.

III

MEYHANELERDE GIDA GÜVENLİĞİNİ SAĞLAMANIN KOŞULLARI

Toplu beslenme yapılan yerler kategorisine giren restoranlar ve meyhanelerde gıda güvenliğini sağlamak pek çok parametreyi dikkate almayı gerektiriyor. Gıda güvenliği açısından en önemli unsurların mekânın fiziksel özellikleri, personel, mal-hizmet alımı ve depolama, mutfakta işleme ve sunum, atıkların giderilmesi ve temizlik parametrelerinin olduğu söylenebilir. Meyhane işletmecilerinin mutlaka bilmesi gereken bazı terimlere, kavramlara ve aşina olması gereken mikroorganizma adlarına dair detaylara göz atalım...

I. MEYHANELERİN FİZİKSEL ÖZELLİKLERİ

Aydınlatmadan izolasyona her detay önemli

Fiziksel özellikler açısından yeterli aydınlatma, havalandırma ve ortam sıcaklığının ayarlanabilmesi önem taşır. Doğal aydınlatmadan olabildiğince yararlanılmalıdır.

• Yapay aydınlatma uygulanırken metrekareye 20 watt düşecek şekilde aydınlatma sağlanmalı, ancak ocak, fırın, yıkama-temizleme gibi önem taşıyan işlerin yapıldığı yerlerde, daha aydınlık bir ortam sağlamak için, metrekareye 50 watt olacak şekilde ışık kaynakları (örneğin çeşitli aydınlatma gücüne sahip tasarruflu ampuller) seçilmeli. [1]

• Kullanılan ışık kaynağı gölge oluşturmamalı.

• Fiziksel koşulların uygunluğu iş kazalarını önlemek açısından da önemli. Elektrik tesisatının izolasyonunun iyi olması ve çalışan personelin güvenliğini sağlamak için kaçak akım sigortasının bulunması önemli.

• Mutfak gibi nemli, kokulu ortamlarda yeterli hava akımı sağlanmalı. Mutfaktaki nem oranının yüzde 10 ile yüzde 70 arasında olması uygun.

• Mutfaklarda yaz mevsiminde 18 santigrat

dereceyi (°C) aşmayan, kış mevsiminde ise 22 santigrat derecenin altına düşmeyen bir ortam sağlamak ideal.[1]

• Ocak üstünde yer alan mutfak davlumbazlarının iç kısımlarında filtre olması, bu filtrelerin temizlik ve değişiminin dikkatle yapılması davlumbaz içine giren yağ asitlerini tutarak alevlenme riskini ortadan kaldırır.

• Açık pencerelerin haşere girişini önlemek için telle kapatılması gerekli. Haşerelerin girişine yol açacak deliklerin kapatılması, kırık ya da çatlak yüzeylerin derhal onarılması haşere kontrolünü sağlamak açısından mühim.

• Mutfak zemini başta olmak üzere her türlü yüzeyin kolay temizlenmesi, kir tutmayan ve kaygan olmayan bir malzemeden yapılmış olması, su akışını gidere yönlendiren bir eğime sahip olması şart.

• Mutfak duvarlarının fayansla kaplanması gerekli.

• Işığı iyi yansıttığı için duvarların boyanmasında beyaz boya tercih edilmeli.

II. PERSONELE DAİR KURALLAR

Mikrobiyolojik riskleri azaltmanın vazgeçilmezleri

İşletme sahibi ve çalışan personel gıdalara hastalık yapıcı çeşitli mikroorganizmaları bulaştırabilir ve bu nedenle işletme sahiplerinin ve çalışan bütün personelin rutin sağlık taramalarından geçmesi yasal bir zorunluluk.

• Hasta personel izinli olmalı.

• Personelin gıda güvenliği eğitimi alması, riskleri –özellikle de mikrobiyolojik riskleri– azaltmak için büyük fayda sağlar.

• Personelin kullandığı tuvaletler, yiyecek hazırlama bölümünden ayrı ve tercihen uzak olmalı, tuvaletlerde her zaman sabun vs. hijyen malzemesi bulunmalı.

III. MAL VE HİZMET ALIMI VE DEPOLAMA KONUSU

Yerel, taze ve yerinde yapılan gıdalar tercih edilmeli

Gıda alımında temiz, sağlam, tercihen mevsiminde üretilmiş gıda maddeleri tercih edilmeli. Kısmen de olsa bozuk, kokuşmuş, çürümüş, küflenmiş gıda maddeleri asla alınmamalı. Satın alınan gıda ürünleriyle ilgili asgari teknik ve hijyenik şartları belirten bir talimat oluşturularak bu konuda görevli personelin önceden bilgilendirilmesi işleri bir hayli kolaylaştıracak...

• Depoya konulan ürünler kayıt altına alınmalı ve uygun koşullarda saklanmalı.

• Depolar nemli ortamlardan ve pişirme bölümlerinden uzak olmalı.

• Ortam sıcaklığının bir termometre ile kaydı tutulmalı.

• Depoya konulan gıda maddeleri kullanım için alınacağı zaman "ilk giren ilk çıkar" kuralına uyulmalı.

• Haşere ve kemirgen kontrolünü sağlayacak önlemler sağlanmalı.

• Gıda maddeleri dışında herhangi bir başka madde, özellikle temizlik maddeleri depoya konulmamalı. Temizlik ve hijyen sağlamak amacıyla kullanılan malzeme ve ekipmanlar ayrı bir depoda tutulmalı. Temizlik malzemelerinin bulunduğu depoya asla petrokimya ürünleri (benzin, mazot vb.) konulmamalı.

• Ürünler biyolojik, kimyasal ve fiziksel bulaşmadan korumak amacıyla zeminden en az 15 santimetre yüksekliğindeki paslanmaz çelik raflarda muhafaza edilmeli.[1]

• Depoların temizliği rutin bir program dahilinde ve kayıt tutularak yapılmalı.

• Meyhanelerde kullanılan bazı yiyecek ve içe-

cekler (örneğin soğuk mezeler gibi) dışarıdan hizmet alımı şeklinde temin edildiğinde, bu ürünlerin de uygun bir şekilde hazırlandığından, hazırlama öncesi ve sonrasında gıda güvenliği kurallarına uyulduğundan emin olmak gerek. Esasen bu tür bir satın alma meyhane geleneğine aykırı. Üstelik dışarıdan temin edilen hazır –servise doğrudan çıkarabilir– yiyeceklerde gıda güvenliğinin sağlandığından emin olmak bir hayli zor olduğu için tercih edilmemeli!

IV. MUTFAKTA İŞLEME VE SUNUM

Mikroorganizmaları iyi tanımalı

Gıda güvenliğinin bir gıdanın fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik açıdan insan sağlığına zararlı olabilecek etkenlerden arındırılması anlamına geldiğini ve bu amaçla yapılan çalışmaların toprakta-tarlada başlayıp sofraya uzanan bir sürece yayıldığını bölümün en başında belirttik... Bu süreçte gıdalara zararlı etkenlerin bulaşmasını engellemek ve gıdalarda bulunması muhtemel zararlı etkenleri ise zararsız kılmak için çeşitli işlemler yapılır. Yapılan işlemler esnasında gıdanın besin içeriğinin mümkün olabildiğince korunması esas...

Bir gıda maddesini saran çevre koşulları da gıda güvenliği çalışmalarında doğal olarak dikkate alınmalı. Örneğin yaz mevsiminde hava sıcaklığı ve neminde artışlar olur. Sıcaklık ve nem mikropların çoğalmasını çok kolaylaştırır ve bu nedenle de yaz mevsiminde mikrobiyolojik gıda güvenliğini sağlamak kış mevsimine göre daha fazla önem kazanır. Dolayısıyla sağlam-taze gıda maddelerinin temin edilmesi ve temin edilen bu gıdaların hızla mutfağa ya da soğuk depoya taşınmasını sağlamak yaz mevsiminde bir meyhane için daha dikkatle yapılması gereken bir iş.

Gıdalarda bulunan mikroorganizmalar (bakteriler, mayalar, küfler) insanlarda hastalıklara neden olmaları ve gıdaların hızla bozulmasına yol açmaları açısından önemli. Hastalığa neden olan her türlü organizma patojen olarak adlandırılır. Bu yazıda sadece bazı önemli gıda patojenleri ele alınmıştır.

Bakteri sayısı önemli

Gıdalara hastalıklara yol açan çeşitli bakteriler bulaşabilir ama bulaşan bakterilerin sayısı, yani kaç adet olduğu hastalık oluşumu için kritik önem taşır. Bazı bakteriler diğerlerine kıyasla daha kolay hastalık oluşturur. Örneğin bakteriyel ishalde sadece 10 Shigella bakterisi hastalığa (Şigelloz) yol açmak için yeterliyken; Salmonella bakterisinin hastalık (Salmonelloz) oluşturabilmesi için sayısının 100 ile 1000 arasında olması gereklidir.[2]

Sağlık sorunlarından maliyet artışına esas düşmanımız: Patojenler

Salmonella, Şigella (Shigella), Stafilokok (Staphylococcus aureus), Kampilobakter (Campylobacter) ve E. Koli ya da yaygın ola-

rak bilinen ismiyle Koli Basili (Escherichia coli) dünya çapında gıda kaynaklı hastalıklara yol açan en önemli patojen bakterilerdir. Bu bakterilerden (mikroplardan) kaynaklanan ve en önemli belirtisi ishal, karın ağrısı ve kusma olan gıda zehirlenmelerine ve enfeksiyonlarına yaz aylarında daha sık rastlanır. Yaz aylarında hava sıcaklıklarının daha yüksek olması gıdalarda bulunan mikroorganizmaların çoğalmasını kolaylaştırır. Çoğalan mikroorganizma eğer bir patojense gıdanın yenmesi ya da içilmesi sonucu hastalığa neden olacaktır. Mikroorganizmaların çoğalması gıdaların hızla bozulmasına da neden olmaktadır. Mikroorganizma faaliyeti gıdaların raf ömrünü de kısaltır. Gıda maddelerinin bozulması gıdanın kısmen ya da bütünüyle yenilemez hale gelmesine, yani gıda kaybına yol açar. Gıda kaybı ise bir meyhane için maliyetlerin artışı anlamına gelir!

Dolayısıyla gıdalardaki mikroorganizmaların çoğalmasını yavaşlatmak ya da durdurmak hem sağlık hem de maliyet kontrolü açısından kritik önem taşır.

Bir gıda ürünü üzerinde bulunan hastalık yapıcı bir bakteri her 15-20 dakikada bir ikiye katlanarak (yani tek bir bakteri 15-20 dakika sonra 2 adet, daha sonra 4 ve daha sonra 8 adet şeklinde) çoğalır. Bir gıdadaki bakteri sayısı bir adet bile olsa, eğer o bakteri çoğalma fırsatı bulursa sadece 5 saat içinde sayısı milyonlu rakamlara ulaşabilir. Bazı bakteriler çoğalma esnasında zehirleyici özellikte maddeler üretirler ve üretilen bu zehirli maddeler pişirme işlemi ile yok edilemez. Bu gıdaları tüketen kişiler besin zehirlenmesi yaşayabilir.

Sıcaklık kontrolü deyip geçmeyin

Bütün bu nedenlerle bir işletmede sıcaklık kontrolünü sağlamak mikropların çoğalmasını engellemek için kullanılan en önemli gıda güvenliği yöntemlerinden biri olarak bilinir.

İnsanlarda hastalıklara yol açan çoğu bakteri sıcaklığa dayanıklı değildir ve normal pişirme işlemleri ile kolayca yok edilebilirler. Yetersiz pişirme (yani yiyecekleri az pişirmek ya da kısmen pişirmek) ve pişirme sonrası yemeğe bulaşma olması (personelden, çiğ yiyecek ve içeceklerden, haşerelerden) bu bakterilerden kaynaklanan hastalıkların en başta gelen nedenlerini oluşturur.

Sıcaklık kontrolü dışında dikkat edilmesi gereken başka noktalar da var. Gıdalardaki hastalık yapıcı mikroorganizmaları yok etmek, gıdaların bozulmasına neden olan mikroorganizmaların faaliyetini yavaşlatmak ya da durdurmak için dikkat edilmesi gereken bazı önemli noktalar şöyle sıralanabilir:

- Yiyecekler satın alındıktan sonra uygun sıcaklıktaki depoya kaldırılmalı ya da doğrudan mutfağa alınacaksa bekletilmeden hazırlama-pişirme işlemine tabi tutulmalı. Et, balık, tavuk gibi hayvansal ürünler satın alınmadan önce soğuk zincir kırılmadan üretilmiş ve pazara sunulmuş olmalı. Bu tip ürünler soğukta muhafaza edilmezse hastalıklara yol açan bakteriler çok hızlı çoğalır; dolayısıyla meyhaneye alınan ürünler daha en baştan mikropla dolu olabilir. Bu ürünler alınırken tedarik edici firma ile bir sözleşme yapmak ve soğuk zincirin kırılmadığını garantilemek gerek.

- Yiyecek hazırlama veya yemek pişirme işine başlamadan elleri sabun ile yıkamak, kullanılacak alet ve ekipmanlar ile doğrama tahtası ve tezgâhların temiz olmasını sağlamak her zaman olduğu gibi en önemli kural.

- Gıdaların bozulmuş, çürümüş, zarar görmüş kısımları ayıklanmalı.

- Meyve ve sebzeleri bol su ile yıkamak gerek.

- Pişmiş yiyeceklerle çiğ yiyecekler ayrı bölümlerde hazırlanmalı ve hem hazırlama sürecinde hem de pişme sonrasında birbiri ile

asla temas ettirilmemeli. Et, balık, tavuk veya kanatlı ürünleri ile sebzeler için ayrı mekân, tezgâh, doğrama tahtası ve bıçaklar kullanılmalı. Çalışan personelin hata yapma olasılığını azaltacağı için kullanılan araç ve gereçlerin farklı renkte olması tercih edilmeli.

• Pişirilen yiyeceklerin yeterince piştiğinden emin olmak gerek. İri parçalar halinde pişirilen et ürünlerinin, özellikle kanatlı hayvan etlerinin iç sıcaklığı (bir et parçasının en içte yer alan, merkezi noktasının sıcaklığı) 82°C'ı aşmalı. Bu sıcaklık pişirilen ürüne daldırılan bir termometre ile kontrol edilebilir.

• Buzdolabından çıkarılan yiyecekler dışarıda bekletilmemeli ve yenmeden önce yeterli sıcaklığa ulaşıncaya kadar (74°C) ısıtılmalı. Bu yiyeceklerin uygun sıcaklığa erişip erişmediğini bir gıda termometresi ile kontrol etmek gerek.

• Daha önce hazırlanmış soslar ve çorbalar (özellikle et suyu ile yapılanlar) servis edilmeden önce mutlaka kaynatılmalı.

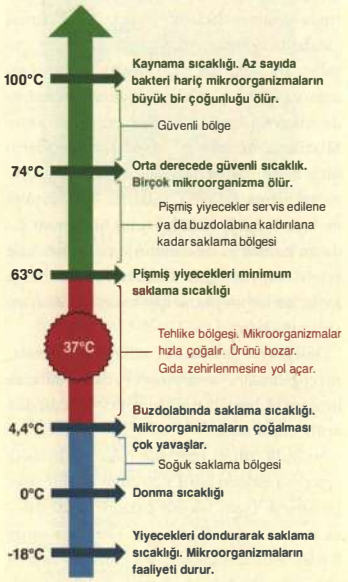
• Buzdolapları, depolar ve mutfak ortamında sıcaklık kontrolünü yapabilmek için harici termometre kullanmak oldukça işe yarar.

"Tehlike Bölgesi" iyi bilinmeli

Yanda yer alan şekilde, mikrobiyolojik riskleri kontrol altına alabilmek için dikkat edilmesi gereken sıcaklık noktalarıyla ilgili bilgiler yer alıyor. Şekilde de görülebileceği gibi mikropların en kolay ve hızlı çoğalabildiği bölge +4,4 ile 63°C aralığı. Bu sıcaklık bölgesi gıda güvenliğinde "tehlike bölgesi" olarak adlandırılır. Her türlü gıdayı ama özellikle de mikropların çoğalmasına çok uygun gıda maddeleri olan et, balık, kanatlı etleri, süt ve süt ürünlerini tehlike bölgesi olarak nitelenen bu sıcaklık aralığında bekletmekten kaçınmak gerekir.

Tehlike bölgesi hakkında bir meyhanede çalışan bütün personelin yeterli bilgiye sahip olması bir gereklilik olarak görülmeli!

• Et, balık, kanatlı etleri, süt ve süt ürünleri kullanılarak yapılan yiyecekleri hızla soğutmak ya da tüketilene kadar 63°C üstündeki bir sıcaklıkta bekletmek gerek.



• Pişirilen her şey servis edilmeden önce uzun süre bekletilecekse hızla soğutulmalı. Yeni pişmiş, üzerinde buharı tüten bir yemeği buzdolabına koymak için doğal olarak soğumasını beklemek gerek. Ancak yiyeceklerin dışarıda soğumasını bekleme süresi iki saati aşmamalı. Mikroorganizmaların çoğalmasını kolaylaştıran bir besin öğesi içeriğine sahip olan etli, sütlü, kremalı, yumurtalı yemekleri ise olabildiğince çabuk buzdolabına koymak gerekli.

Buzdolabı, soğutucu ve derin dondurucu hakkında her şey!

• Buzdolabının soğutucu kısmının sıcaklığı 4°C'ın, dondurucu kısmının sıcaklığı ise -18°C'ın altında olmalı. Mümkünse bir termometre ile buzdolabı ve derin dondurucuların iyi soğutma yapıp yapmadığının kontrol edilmesi gerekir. Eğer bu ölçüm yapılabilirse yaz mevsiminde buzdolabının iç sıcaklığının istenilen kriterleri karşılamasının ne kadar zor olduğu fark edilecek.

• Buzdolabına yerleştirilen yiyecekler kapalı kaplara konulmalı ya da hava geçirmeyecek şekilde sarılmalı. Havada bulunan oksijen kimyasal tepkimeye girmeye çok heveslidir. Yiyeceklerin oksijenle temasını azaltmak, yani hava almalarını engellemek besin öğesi kaybını azaltıp raf ömürlerini uzatır.

• Dolap içinde soğuk hava dolaşımının daha iyi olmasını sağlamak için kaplar ve paketli ürünler arasında boşluk bırakılmalı. Kullanılan buzdolabında soğuk havayı içeri püskürten fanın bulunduğu kısmın kapatılmamasına dikkat edilmeli. Üfleyici fanlar genelde buzdolabının arka taraflarında, gövde duvarına gömülü haldedir.

• Pişmiş yiyecekler çiğ tüketilen yiyeceklerin üstündeki raflara konulmalı.

• Dolap içinde donmuş et çözündürülecekse, bu işlemin bir kap içinde yapılması gerekli. Çözünme esnasında akan su yiyeceklere mikroorganizmaların bulaşmasına neden olabilir. Donmuş yiyeceklerin hızlı çözündürülmesi besin öğesi kaybını azaltır. Bu yiyecekleri doğrudan tencerenin içine atıp kısık ateşte karıştırarak çözündürmek tercih edilebilir. Çözünen ürünler asla yeniden dondurulmamalıdır.

• Buzdolabına akan ya da bulaşan yiyecek artıkları mutlaka temizlenmeli. Aksi takdirde bazı bakteriler buzdolabına bulaşan gıda artıklarında çoğalma fırsatı bulur. Yapılan çalışmalar düzenli aralıklarla temizlenmeyen buzdolaplarının yüzeylerinde, örneğin yiyeceklerin konduğu raflarda, çeşitli hastalıklara neden olan Koli Basili, Salmonella, Listeria bakterileri gibi mikroorganizmaların bulunduğunu gösteriyor.

• Buzdolabına konulan paketli, işlenmiş ürünlerin raf ömrüne dikkat edilmeli. Hangi ürün en önce konulduysa önce o kullanılmalı; bir başka deyişle buzdolabına önce giren ürün önce çıkmalı.

• Yiyeceklerin servis edilmesi esnasında yiyecekle temas eden tüm araç, gereç ve yüzeylerin temizliği rutin olarak kontrol edilmeli. Yiyecekleri sıcak tutmak için kullanılan reşoların sıcaklığı en az 65°C olmalı, sıcaklık kontrolleri sıklıkla yapılmalı ve yiyecekler reşolarda 3 saatten fazla tutulmamalıdır.[2]

Toplu beslenme yapılan yerlerde gıda güvenliğini sağlamak için kullanılan en etkili ve sistematik yöntem Tehlike Analizleri ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) Yönetim Sistemi oluşturmaktır. HACCP epeyce kapsamlıdır ve ancak bu konuda deneyimli ve yetkili bir personel örneğin bir gıda mühendisi tarafından uygulanabilir. HACCP ürün güvenliğini etkileyen tehlikelerin önceden belirlenmesini, kontrol altına alınmasını ya da ortadan kaldırılmasını sağlayan sistematik bir yaklaşımdır.

V. ÇÖP VE ATIKLARIN GİDERİMİ

Hijyen konusunun temelinde yatan uygulamalar

Depolarda, mutfakta ve personelin kullandığı soyunma-giyinme alanlarında çöp biriktirilmemeli, toplanan çöpler olabilecek en kısa sürede ortamdan uzaklaştırılmalıdır. Özellikle yiyecek artıkları bekletilmeksizin mutfaktan çıkarılmalıdır.

Az bilinen "Listeria"yı yakından tanıyalım

Listeria bakterisinin yol açtığı gıda güvenliği riskleri genelde az bilindiği için bu bakterinin üzerinde dikkatle durmak ve bu bakteriden kaynaklanabilecek gıda güvenliği risklerini bertaraf etmek şart. Listeria bakterisi, Listeriozis isimli bir hastalığa yol açar; hastalık hamilelerde, yaşlılarda ve bağışıklık sistemi zayıf kişilerde ağır seyredebilir. Listeria yüzeylere yerleşebilen ve buzdolaplarının içinde, yani soğuk ortamlarda da çoğalabilen bir bakteridir. Ancak çoğalabilmesi için doğadaki her canlı gibi besin maddelerine ihtiyaç duyar. Listeria'nın çoğalabilmek için ihtiyaç duyduğu besin maddelerini ise buzdolabı yüzeylerinde temizlenmeden bırakılan gıda artıkları sağlar. Gıda artıkları Listeria'nın çoğalması için çok uygun bir ortam oluşturacak ve bu ortamlarda çoğalan bakteri, gıda ürünlerine bulaşma imkânı bulduğunda ise bir gıda güvenliği riski ortaya çıkacaktır. Dolayısıyla buzdolabı içine bulaşan gıda artıklarının bekleme yapılmaksızın, hemen temizlenmesi gerekir. Aslında bu tip bir temizlik sadece Listeria için değil Listeria gibi soğukta çoğalabilme özelliğine sahip tüm bakterilerin çoğalmasını engellemek için de şarttır. Bir gıda bulaşması ya da artığı yoksa buzdolaplarının içinin belirli aralıklarla örneğin haftada bir sabunlu su ile temizlenmesi soğuk ortamda da çoğalabilen bakterileri engellemek için yeterli olacaktır.

VI. TEMİZLİK

Kişisel temizlikten mekâna bir bütünün parçası kurallar

Temizlik konusunda dikkatle uyulması gereken kurallar şu şekilde özetlenebilir:

- Personel önce kişisel temizliğine dikkat etmeli.
- Yiyecek hazırlamada kullanılan araç ve gerecin temizliği kritik önem taşır. Yiyecekle doğrudan teması olan her şey, her gün ve her iş bitiminde mutlaka temizlenmeli.
- Zemin dahil tüm alanlarda kir birikimini önlemek esas olarak düşünülmeli. Temizliğe başlamadan önce eğer varsa kir ve kalıntılar kazınmalı; sıcak su ile ortamda kalan kirler yumuşatıldıktan sonra uygun bir deterjan ile yıkama yapılmalı ve deterjan kalıntılarını gidermek için de bol suyla durulanmalı. Daha sonra dezenfektan özellik taşıyan bir temizlik maddesi ile dezenfeksiyon yapılmalı ve mümkünse bütün yüzeyler sıcak hava ile kurutulmalı.

Beş temel kriter

Meyhanelerde gıda güvenliğinin nasıl sağlanacağı sorusuna yanıt verebilmek için değinilmesi gereken çok sayıda detay daha mevcut. Gıda güvenliğini sağlamak için kaynak kitaplara başvurmak ya da bu konuda deneyimli kişilerden gıda güvenliği eğitimi almak göz ardı edilmemeli. Son olarak meyhanelerde gıda güvenliği uygulamalarına dair her zaman

geçerli olacak bazı temel ilkeleri belirtmekte fayda var.

Dünya Sağlık Örgütü güvenli gıda için uyulması gereken beş temel kriteri[3] şu şekilde sıralıyor:

1) Temiz tutmak,

2) Pişirilen gıdalarla çiğ gıdaları ayrı muhafaza etmek,

3) Yeterince ya da iyice pişirmek,

4) Gıdayı güvenli sıcaklıklarda muhafaza etmek,

5) Hijyenik kalitesi iyi, güvenli su ve hammadde kullanmak.

Bu kriterlere özen gösterip dikkat edildiği sürece meyhanelerde bir gıda güvenliği sorunu yaşanması ihtimali de olabildiğince bertaraf edilebilecektir.

[1] *Hijyen ve Sanitasyon*, T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, Yiyecek İçecek Hizmetleri, Ankara, 2019.

[2] P.G. Engelkirk, J.D. Engelkirk, *Burton Sağlık Bilimlerinde Mikrobiyoloji*, çev. Orhan Baylan, Özcan Erdoğan. İstanbul Tıp Kitabevleri, 2017.

[3] WHO, Five Keys to Safer Food Manual, www.who.int

Meyhane ve Müzik

MEYHANEYE MÜZİK NASIL SEÇİLİR? - Metin Solmaz
MEYHANE SAZI - Gökhan Akçura
SOKAK MÜZİSYENLERİ - Ümit Bayazoğlu
MEYHANENİN SES SİSTEMİ - Murat Beşer

Galata Meyhanesi, Beyoğlu, İstanbul.
Fotoğraf: Adem Erkoçak

Metin Solmaz

MEYHANEYE MÜZİK NASIL SEÇİLİR?

Nabız-şerbet dengesi

Meyhanede müzik konusu küçümsenir. Lakin derin bir konudur. Ve tam bir tarifi, doğrusu yoktur. Bu yüzden bu yazıyı uzun yıllardır meyhane müdavimi olan, meyhane işletmiş bir müzik yazarının görüşleri olarak okumanızı rica ederim.

Tek bir doğru olmamasının sebebi müzik seçimi işinin "zevkler ve renkler meselesi" olması değil. Zaten birbirini tanımayan çok sayıda insanın takıldığı mekânlara müzik seçmek bir zevk ve renk meselesi olamaz. Analitik bir durumdur. Örneğin bir rock barda, caz kulüpte yahut kafede neyin hangi volümle çalınacağının en azından sınırları bellidir.

Çok da eski olmayan bir geçmiş zamanda meyhanelerde de bu böyleydi. Zeki Müren, Müzeyyen Senar, transistörlü radyo, yerine göre Yeşilçam Klasikleri, TRT Nağme, yerine göre Süper FM ile biterdi iş. Meyhanelerin çeşitlenmesiyle beraber durum değişti.

Bir gece kulübünde Sabite Tur Gülerman çalamazsınız. Bu kesindir. Ama bir meyhanede Sabite Tur Gülerman da çalarsınız, yerine göre Bach yahut Clash de. Hatta yine yerine göre gece kulübünde çalacağınız bazı şarkıları da. Zaten kritik olan bu "yerine göre" kısmı.

Mekânın müzik politikası

Rakı içerken ne dinlenir? Rakı içen siz olsaydınız sorunun cevabı basit olurdu. Ne istiyorsanız onu dinlerdiniz. Bir meyhane için bunu ancak kısmen yapabilirsiniz.

Müzik, rakı dünyasının meze, müzik ve muhabbet troykasının bir parçasıdır. Çok önemlidir. Düzeyi önemlidir, düzeni önemlidir, seçimi önemlidir. Zamanlama önemlidir. "Nabza göre şerbet" ile "mekân tarzı" dengesini iyi tutturmak çok önemlidir.

İlk yapılması gereken şey mekânınız için bir müzik politikası belirlemek olmalıdır. Öbür türlü müşterilerin isteklerini yerine getirmek durumunda kalırsınız. Bir politika oluşturmadan istek yerine getirmek istenmeyen sonuçlara yol açabilir. Müzik tarzı olmayan mekânlarda çok fazla istek gelir. Ve sadece istek şarkılarla dönen dükkânlarda istekler sadece istek sahiplerini memnun eder. Herkesi memnun etmeye çalışanların başına sık sık geldiği gibi bir süre sonra kimseyi memnun edemez hale gelmeniz muhtemeldir.

Politika derken belirlemeniz gereken müziğin ne kadar önde olacağı, hangi durum ve zamanlarda hangi müziklerin çalınacağı gibi şeylerdir. Müzik türü belirlemek değil.

Bu işin en iddialı ucu "duruma göre her tür müzik" çalmaktır. Hiç müzik çalmamak da iddialı bir tercihtir. En garantilisi ise kısık sesle meyhane klasikleri çalmaktır.

Tarzınızdan emin olduktan sonra mekânın ritmine, ruhuna uygun müzik yapıp yapmadığınızı değerlendirin sadece. Çatlak sesler her zaman olacaktır. Ama çoğunluğun mutlu olması esastır.

Şikâyet değerlendirirken de dikkatli olmak gerekir. Çok şikâyet edenlerin genellikle "çok şeyden çok şikâyet eden" insanlar olmaları riski vardır. Bu yüzden fikirleri sessiz çoğunluk kadar kıymetli olmayabilir. Kaybetmek istemeyeceğiniz birçok müdavim müzikten rahatsız olursa sessizce gidebilir.

Müzik politikasını belirlerken müdavim profiliniz kadar kendi zevkiniz de önemlidir.

İyi bir meyhanede nasıl ki işletmecinin beğenmediği bir mutfak olamazsa beğenmediği müzik de olamaz. İyi bir meyhane, sahibinin de gitmekten hazzettiği bir meyhanedir. İnsanın sevmediği bir müziği her gün dinlemesi hiç akla uygun bir durum değildir. Dolayısıyla tarzınızı oluştururken en önemli unsurlardan biri kendi zevkinizdir. Unutmayın, her tür müziği insanın kendi zevkine göre yorumlaması mümkündür.

Saatler boyu müzik

Bir de şunu unutmayın, uzun saatler boyunca müzik çalmak kendi başına nevrotik bir durumdur. Seçmesi bir derttir, dinlemesi başka bir dert. Meyhanenizin 7 saat açık olduğunu varsaysak, ortalama 3 dakikadan kabaca günde 140 şarkı çalacaksınız demektir. Bu, bir yılda 50 binden fazla şarkı dinlemek demek. Bu nedenle ses düzeyinden müzik seçimine titizlik göstermek, sadece mekân açısından değil, sizin ruh sağlığınız açısından da önemlidir. DJ çalıştırmadıkça bu kadar çok şarkı için her gün playlist oluşturmanıza olanak yoktur. Aynı playlist'ler üzerinden gitmek de başka bir sıkıcılık ve sıkıntı kaynağı olabilir.

Ses düzeyi

Erken saatlerde müziğin varla yok arasında, kısık sesli olması iyi olabilir. Malum mutlak sessizlik ancak yapay ortamlarda mümkündür. Bu şekliyle müziği dolgu malzemesi olarak kullanmak istenmeyen sesleri bastırır. Duyulur, ama dikkat kesilmedikçe dinlemek mümkün değildir. Daha çok tektekçilerin ve masasında arkadaşlarını bekleyenlerin dinlemesine uygundur.

İlerleyen saatlerde uğultu artışıyla beraber ses yükseltilebilir. Bu muhakkak ambiyansa göre ayarlanmalıdır. Hiçbir zaman sohbeti bastıracak kadar kuvvetli, anlaşılmayacak kadar kuvvetsiz olmamalıdır. Saatler iyice ilerledikçe baskın hale gelebilir. Eşliklerde kısılmalıdır.

Ses düzeni

Kötü bir ses düzeni iyi bir şarkıyı kötü hale getirir. Kısık sesi dahi rahatsız edici yapar. Artık ses düzenleri epey ucuzladığı için bunun konu bile olmaması gerekir. Lakin iş bununla da bitmiyor. Akustik de önemlidir. Sesin nereden çıktığı, hoparlörlerin nereye yerleştirildiği bunların hepsine dikkat edilmelidir. Sesi mekâna nasıl dağıtacağınız önemlidir. Nispeten sessiz ve nispeten sesli bölgeler müdavime seçme şansı vermesi bakımından doğru olacaktır. (*Bkz.* Meyhanede Akustik)

Müzik kaynakları

Spotify, Deezer, YouTube Müzik, birçok dijital kaynak emrinizde. Lakin hiçbiri plak karizmasında olamaz tabii. Yapabiliyorsanız hem pikap hem dijital kullanın. Bu kaynakları artırmak mekânın müziğe verdiği değeri göstermesi açısından da önemlidir. Orijinal kopyaları, yani fiziken tutulabilir müzikal kaynakları bulundurmak her durumda iyidir. CD hızla ölüyor olsa da şık bir formattır. Hepten ölmüş kaset de ses kalitesi olarak plaktan ve dijitalden geride olsa da "nostaljik unsur" olarak arada bir kullanılan yahut sadece "mekânda varlığı gösterilen" bir seçenek olabilir.

Dijital müzik kaynaklarının ücretsiz versiyonlarını kullanmak bütünüyle lüzumsuz bir cimrilik olacaktır. Abone olun!

İçinden rakı geçen şarkılar

Meyhanede ne çalınır denince içinden rakı geçen şarkılar akla gelir sık sık. İçinden rakı geçen ve birbiriyle bunun dışında pek bir bağlantısı olmayan binlerce şarkı var. Ben yüzlercesini biliyorum. Bunların pek azı rakı sofrasında dinlenen şarkılardır. Bir şarkının içinden rakı geçiyor olması, o şarkının meyhanede çalmak için doğru bir şarkı olduğu anlamına gelmez. Müzik ihtiyacı ruh haliyle, ambiyansla daha fazla ilgilidir neticede. Nasıl ki kuru fasulye yiyen insan içinde kuru fasulye geçen şarkı dinlemiyorsa rakı içenin de illa rakıyla ilgili şarkı dinlemesi gerekmez.

Ayrıca rakı kelimesi şarkılarda genellikle süs olarak kullanılır. Pek az şarkıda ana konu hakikaten rakıdır.

Garantili yol

Geleneksel seslerden yola çıkacaksanız işiniz bir parça daha kolaydır. Müzeyyen Senar, Zeki Müren gibi standartların yanına seçilmiş Erkin Koray'lar, Barış Manço ve Cem Karaca'lar şık olur.

Bu garantili yoldayken bile sürprizler hazırlayabilirsiniz müdavimlerinize. "Bu çalan ne?" diye bir kategori vardır. Bu kategorideki şarkıları koyduğunuzda muhakkak bir müşteri gelip sorar. Dead Can Dance, Tom Waits gibi insan kulağının bir şarkıdan beklemediği şekilde ses çıkaran müzisyenlerden herkese tanıdık gelen "Libertango" yahut "Gnossienne: No. 1" gibi parçaların ilginç varyasyonlarına kadar bir dizi ilgi çekici şarkı bulunabilir.

Oldies Goldies

Eski şarkılar çalmak her zaman riskli bir iştir. Bir kısım insan mutluluk içinde yüzerken geri kalanını depresyona itmekle sonuçlanabilir. Onun için hiçbir mekân bu nostalji üzerine bina edilmemelidir. Ama gecenin bir bölümünde başını uzatıveren yaz aşk şarkıları; "Seasons in The Sun", "Summer Love", "Somethin' Stupid", "Sealed With a Kiss" gibi şeyler güzel renk olur. Aynı şekilde yine aralardan başını çıkaran Beatles, Rolling Stones, Eric Clapton ve benzeri rock klasikleri güzel olur. Deep Purple, Led Zeppelin gibi hard rock gruplarının yavaş şarkıları kendilerine 50 yaş üstü dinleyiciden her daim alıcı bulacaktır.

Caz

Caz geceye başlamak için mükemmel bir tercihtir. Mekân boşken, az insan varken Keith

Jarrett'in, Jan Garbarek'in sakin eserleri gibi dinleyenin kapılıp gideceği, ama dinlemeyenin duymayacağı şeyler güzel olabilir. Hemen arkasından daha melodik cazlara, Michel Petrucciani'den Oscar Peterson'a, Bill Evans'a bir yığın yola girilebilir. Bizim memleketten de Selen Gülün'den Önder Focan'a, Barış Demirel'e yüzlerce harikulade ve meyhaneye uygun caz müziği bulunabilir.

Klasik müzik

Mekân boşken, az insan varken tıpkı caz gibi klasik müzik de bir seçenektir. Ben Bach'ın, Vivaldi'nin, Telemann'ın ve başka barok bestecilerin az inişli çıkışlı eserlerinden seçip çalmayı tercih ediyorum.

Ama tabii klasik müziği sadece dolgu malzemesi olarak kullanmak, yalnızca nahoş bir durum değil, yazık edilmiş de bir durumdur. Bir miktar daha kafa yorup mesela kışın ilk kar tuttuğu gece müsait bir vakitte Schubert'ten "Die Winterreise" çalmak veya kapatırken Henryk Górecki'nin üçüncü senfonisini koymak müthiş karizmatik ve güzel olabilecektir.

Yunan müziği

Buyrun size riskli bir alan. Bu alana girecekseniz sakın kendi üzerinizde denemediğiniz şarkıları müşterilerinize boca etmeyin. Riskli bir Yunan müziği playlisti pişman edebilir. Bir kere Yunan popu, Türk popu gibi aşırı riskli bir alandır. Üstelik işin içine bir miktar buzuki, biraz mandolin girince ortamda rezonans artar ve antrenmansız kulaklarda ilk anda güzel bir şeyler çalıyormuş hissi hasıl olsa bile, vakit geçtikçe o his insanın ruhuna yük olmaya başlar.

Rembetiko, Girit müziği gibi nispeten güvenli alanlarda da dikkatli olmak gerekir. Siz şahane bir playlist bulduğunuzu düşünürken şarkılar müşterilerinize "mıy mıy ve mıy" şeklinde tekrarlar halinde ulaşıyor olabilir. Fakat ritmi tutturulduğunda, en azından gecenin bir kısmında ziyaret edilebilecek bir müzik türü olarak mükemmel olacaktır. Sotiria Bellou, Markos Vamvakaris, Roza Eskenazi gibi rembetlerin seçeceğiniz şarkıları güvenli yol olacaktır.

Fakat, özel olarak konseptiniz Yunanistan referanslı filan değilse, asla bütün gece sadece Yunan müziği çalmayın.

Beraber söyleme işleri ve fasıl

Geldik en güzel ve en riskli başlığa. Bu bölümde okuyacaklarınız hepten öznel fikirlerim. Bir kısmını kimsenin paylaşmadığını biliyorum. Her durumda her meyhane işletmecisinin bu "Aman ormancı" anlarına çok dikkat etmesi gerekir. Mesela küçük bir azınlığın aşırı eğlenmesi ve bir kısım insanın canından bezmiş olması eşzamanlı olabilir. Nice güzel mekânda bu canından bezen ekibin arasında olduğum için biliyorum. Bir kere hakikaten yetenekli müzisyenler bulamadığınız zamanlarda bence bu fasıl işine hiç girmeyin. Yetenekli müzisyenler bulduğunuzda da bu, tercihen kalabalık bir fasıl grubu olsun ve müzik parası tahsil ederek, mevzunun kıymetini öne çıkararak yapın. İstisnai insanlar bulmanız durumunda bir keman, bir kanun da çok iş görür tabii.

Dans, dans, dans!

Artık bir yığın meyhane gece bir vakitten sonra hoplamalı zıplamalı işlere geçiyor. Buna sinirlenen ağabeylerimiz olmakla birlikte nihai olarak dans iyi bir şeydir. Hayatın mümkün olan bütün alanlarına girmelidir. Hele ki meyhanenin başının üstünde yeri olmalıdır.

Meyhanelerde dans müziği birkaç türlü olabilir. Birisi oyun havaları elbette. İkincisi 80'lerden, 90'lara yakın dönem nostaljik pop müzikleri... Şu sıra trendy olan üçüncüsü de Hey Douglas'tan Altın Günle dokunulmuş nostaljik şarkılar. Başka bir deyişle *psychedelic* yerli pop.

Müzisyenler çalarken, müdavimler de eşlik ediyor. Tepecik, İzmir. Fotoğraf: Şahan Nuhoğlu

Eski 45'likler uzun bir zaman tek başına bir kategori olarak kaldı. Hâlâ da epey meraklısı var.

Yabancı müziğin dans olayına meyhanede rağbet edildiğini pek görmedim.

Bu arada her durumda bütün muhabbetlerin Bülent Ortaçgil'e, bütün dansların da Ajda Pekkan'a çıktığını unutmayalım.

Playlist bulmak, yapmak

Bir kere dijital kaynakların hepsinde sanatçıya, albüme yahut şarkıya göre gayet güzel listeler var. Lakin bu listelerin kullanıldıkça ne kadar çabuk eskidiğine inanamazsınız. Bu bağlamda bütün listelerin dinamik olmasından yanayım ben. Yani her gün güncellenmesinden. Eğer ki bir profesyonel değilseniz nispeten boş saatlerde el yapımı müzisyen, albüm yahut şarkı radyoları oluşturun. Bu radyolardan beğendiğiniz şarkıları konu başlıklarınıza ekleyerek harikulade playlist'ler oluşturabilirsiniz. Lakin unutmayın müzisyen radyolarına dükkân doluyken başvurmak riskli bir durumdur. İnişli çıkışlı rahatsız edici şarkılar karşınıza çıkabilir.

1950'lerde Beyoğlu'nun çalgılı meyhane ortamı.
Fotoğraf: Ara Güler Copyright: Ara Güler
Doğuş Sanat ve Müzecilik A.Ş.

Gökhan Akçura

MEYHANE SAZI

İncesaz, ince keyiftir

1933 yılının Mayıs ayının ikinci günü. Güzel bir bahar sabahı. *Milliyet* gazetesini açanlar İçki Aleyhtarı Gençler Cemiyeti'nin "çalgılı meyhanelerle esaslı surette mücadeleye girişmeye" karar verdiğini öğreniyorlar. Cemiyet akşamüzeri danslı çayları arttırmayı, bu sayede içki içenleri azaltmayı amaçlamaktadır. Cemiyet'in reisi (Yeşilhilal'in –sonra Yeşilay– başkanı, ilerde İstanbul'un cici valisi ve büyük üstat olacak zatı muhterem) Dr. Fahrettin Kerim Bey'in beyanatından öğreniyoruz bunları. Cemiyet'in danslı çayına katılan Dahiliye Vekili Şükrü Kaya'nın, çalgılı kahvelerde içki kullanılmasını yasak etmeyi vaat ettiğini de öğreniyoruz. Fahrettin Kerim yaptığı açıklamada Şükrü Kaya'nın bu vaadini hatırlatıyor, ardından "derecesi fazla olan içkilerin ve çalgılı kahvelerde içki kullanılmasının" yasaklamasını istiyor.[1] Anlaşılacağı gibi Cemiyet alaturka müziğin insanları içki içmeye teşvik ettiğini kanısındadır. Müziği kesince içki de içilmeyecek diye mi düşünüyorlar acaba?

Ertesi gün bu beyanata Rauf Yekta Bey yine aynı gazetede cevap veriyor: "Alaturka musiki mutlaka içki aratan bir musiki değildir. Güfteleri itibarıyla bazı amiyane şarkıları rakı sofrasında dinlemeyi tercih edenler bulunabilir. Fakat bu meclislere mahsus olan musiki daha ziyade barların ve çalgılı birahanelerin çalgısıdır. Beyoğlu'nun orkestra ve caz çalan birçok yerlerinde de müskirat [alkollü içki] satılıyor. Alaturka musiki yok diye bira ve rakı sarfiyatı oralarda hiç de azalmıyor. Alaturka musiki, münhasıran [özellikle] içki âleminde çalınan ve içki âleminde hoşa giden parçalardan ibaret değildir." Rauf Yekta Bey yaklaşan tehlikenin farkındadır. Acaba içki düşmanlığı alaturka musiki karşıtlığının vesilesi olarak mı cepheye sürülmektedir?

Rauf Yekta Bey, içkiye alışanların çalgılı çalgısız demeden nerede bulunurlarsa bulunsunlar içkilerini bulup içeceklerini hatırlatır. Sonuç olarak içkiyi

Cumhuriyetin ilk yıllarında Hünkar Suyu'nda bir incesaz topluluğu. Fotoğraf: Gökhan Akçura Koleksiyonu

alaturka musikiden ayrılmaz bir şey olarak kabul etmenin doğru olmadığının altını çizer. Her şeyimizi Avrupa ile kıyaslıyoruz ya, eklemeden duramaz: "Avrupa'da hiçbir içki aleyhtarı ortaya çıkıp kendi musikilerinden herhangi bir parçanın halkı içkiye tahrik ettiğini iddia etmemiştir. İçki iptilasının artmasındaki sebepleri herhalde şu veya bu tarz musikide aramak iddiasını ben kabul edemem."[2] Zekâizade Hafız Ahmet Bey de, içki ile klasik musiki arasında kurulan kaba ilişkiye karşı çıkar: "Ortada bir kabahat varsa musikide değil, musiki dinlemesini bilmeyenlerdedir."

Rauf Yekta Bey'e cevabı Yeşilhilal ikinci reisi İbrahim Zati Bey verir. Rauf Bey'in tapındığı musiki tarzının Türk milletinin büyük bir çoğunluğu tarafından şimdiye kadar asla benimsemediğini ileri süren İbrahim Zati şöyle devam eder: "Fasıllarıyla, peşrevleriyle, içinde [eski] Türkçe ve Acemceden başka Türkçe bir kelime bulunmayan besteleriyle, etrafa mütemadiyen melankoli ve bedbinlik neşreden bir musiki tarzı koca Türk milletinin yüzde kaçının ruhuna hitap edebiliyor ve hislerine uygun geliyor?"[3]

Tartışmalar ortalığı kızıştırınca, *Akşam* gazetesi de konuya el atmaya karar verir. Hikmet Feridun [Es] hemen Fahrettin Kerim'le bir röportaj yapar. Önce onun "içki içenleri" nasıl sınıfladığını aktarır. Buna göre içki içenler; 1. Marazi içiciler, 2. Mutedil akşamcılar, 3. Nöbeti tutunca içenler, 4. Tesadüfen içenler, diye sınıflanabilir imiş. Yeşilhilalcilerin uğraştığı kesim ise akşamcılarmış. Şöyle anlatıyor Fahrettin Kerim Bey: "Bunlar mutedil içerler. Kendi aralarında rakı içmeyi adeta teknik bir iş haline getirmişlerdir. Çilingir sofrasını kuran bunlardır. Tertipli içerler. Mezelerin çeşitlerine son derece ehemmiyet verirler. Rakı sofralarında kırmızı turptan, çiroz salatasından, taramasından tutun da pastırmalı yumurtasına kadar her türlü meze bulunsun isterler. İşten çıkınca, yazıhaneyi paydos edince, dairenin eşiğini atlayınca birbirlerine 'Eh, vakti kerahet geldi' (...) diye parola veren bunlardır."

Gazel de suçlular arasında

Yazı, en büyük fenalıkları yapanların bu tür akşamcılar olduğunu söyledikten sonra birden musiki konusuna sıçrıyor:

"Mey terennüm eden gazelli meyhane sazları içki aleyhtarlarının mücadele edecekleri en büyük düşmandır. Bilhassa gazel... Türkçede hemen hemen bütün gazeller, şarkıların birçoğu içkiye dair... Hakikaten de bu afetin memlekette ne kadar kök saldığını gösteriyor." Ardından şarkı sözleri repertuvarına dalıp içinde içki geçen güftelerden örnekler verir. "Saymakla bitmez" diye örnekleri sıraladıktan sonra ekler: "İçki düşmanları işte bunun için gazele, incesaza karşı harp ilan ediyorlar..."

Sonra gerekçelerini sıralar. Gazinoların, çalgılı meyhanelerin en iyi müşterileri akşamcılardır. Bunlar aynı zamanda bu tür mekânların maddi kaynaklarıdır. Hem kendileri para harcarlar, hem de başka insanları buralara alıştırırlar.

Fahrettin Kerim Bey'in karşı çıkışları bununla kalmaz. Uğraşacakları en önemli konulardan birinin de divan edebiyatı olduğunu öğreniriz. "Bu divan edebiyatı bizi mahvetmiştir," diye girer söze. "İncesaz kadar divan edebiyatı da içenleri fazlalaştırmıştır. 'İç bade güzel sev' diyen kadehe sarılmıştır. 'Dökülen mey, kırılan şişe zindan olsun,' diye şişeye el atmıştır. Biz bu edebiyatla da cenkleşeceğiz..."[4]

Ne diyelim, cenginiz mübarek olsun!

Atışma devam etmektedir. Bu kez *Cumhuriyet* gazetesine konuk olan Fahrettin Kerim, içki düşmanlığına devam eder elbette, ama musiki insanlarını bu denli karşısına almanın gereksiz olduğunu düşünerek, sözlerini biraz yumuşatır. Bir yanlış anlaşılma olduğunu, "sanatın inceliklerini taşıyan ve içki meclisleriyle ilgisi olmayan klasik milli musiki" hakkında hiçbir içki aleyhtarının olumsuz bir söz söylemediğini belirtir. Açmak için de ekler: "İçki aleyhtarlarının tenkit ettikleri şey alaturka musiki namı altında çalanların bile içmeden çalamadıkları ve içki ile başbaşa yürüyen ve bizce adi meyhane sazı olan musikiyi ve gazelleri kastediyoruz."[5] İyi de hangi musiki bu kapsama girecek, hangileri uslu akıllı olarak ayakta kalmaya hak kazanacak acaba?

İki gün sonra konservatuvar müdürü Yusuf Ziya Bey, bu saldırının arka planını ifşa eden bir açıklama yapar: "Divan edebiyatı devrinin klasik musikisi daha ziyade büyük konakların selâmlık dairelerinde, zamanın musiki meraklıları tarafından büyük bir huşû içinde dinle-

9 Mayıs 1933, Cumhuriyet Gazetesi

İncesaz kalkmalı mı?

Konservatuvar müdürü «Bu, zaman ve sevk meselesidir, halli için uzun bir devir ister» diyor

Fahrettin Kerim Beyin konferansı

nilir ve dinletilirdi. Bu meclislerde sanırım ki içki kullananlar bulunmazdı." Bir dakika araya girelim, bu meclislerde müziğin yanı sıra bal gibi içki de vardı. Hem de nasıl...[6]

Yusuf Ziya Bey, klasik musikiyi koruyor sanıyorsunuz değil mi? Hâşâ! Açıklaması şöyle devam ediyor: "Klasik musikiye artık devrini ikmal etmiş [tamamlamış] nazarıyla bakabiliriz. Onu ne çalanlar kaldı, ne de dinleyenler. Klasik musiki bütün dekorları ve sanatkârlarıyla birlikte tarihin malı oldu." Peki piyasada çalan ne, diye sorunca karşıya alınanlar hemen belli oluyor: "Bugünkü meyhane çalgısına gelince; buna elbette musiki denilemez. Fakat ne yapmalı ki halkın bir kısmı böyle hafif şarkılardan hoşlanıyor. Bence bu tarz musikinin de bir devri vardır. Öteki gibi bu da bir gün eskiyecek, dinlemekten kimsenin zevk almadığı can sıkıcı bir şey olacak. O günün pek uzakta olmamasını temenni edelim."[7] Hmmm... Musiki inkılabı mı var ufukta yoksa?

Yusuf Ziya Bey, ne de olsa müzisyen olduğundan, içki ile müzik arasında kurulan bu yakın ilişkiden aslında pek de memnun değildir. Şunları da ekliyor açıklamasına: "Ben musikinin içki sarfiyatı üzerinde mücasir [etken] olduğuna inanan Yeşilhilalciler gibi düşünmüyorum. İçen, her yerde içer. Heyheyli şarkıların meyhane ve gazinolardan bir an için kaldırıldığını farzetsek şarkıların yeri boş mu kalacak zannediliyor? Hayır! Alaturka kalktığı gibi hemen caz başlayacak ve tabii içki içilmeye devam edilecek. Böyle işleri bana sorarsanız cereyanına bırakmalı derim. Halk, bir gün kendiliğinden bunlardan hoşlanma[-ma]ğa başlayacaktır. O zamana kadar bırakalım, kim ne isterse çalsın ve kim neyi isterse dinlesin." Hemen ardından söze giren Cemal Reşit [Rey] de benzer düşüncelere sahiptir haliyle: "Birkaç sene içinde bütün bir nesle, garp musikisi zevkini aşılamak şimdilik kuru bir temenni hudutunu geçmez."

Akşam gazetesi tartışmaları özetleyerek konuyu sütunlarına taşımasının yanı sıra bir de sürpriz sunar ortaya. Yeşilhilal'in ikinci başkanı İbrahim Zati'nin küçük kardeşi Hadi Zati, Yeşilhilal üyesidir ama reislerinin görüşlerine katılmamaktadır: "İçkinin zararlı bir şey olduğunu fen ve tıp bize anlatmıştır. Bu sebeple müskirat [alkollü içki] kullanmıyoruz. Bu hususdaki azmimizi hiçbir musiki bozamaz ve bizi içki içmeye sevkedemez. Ben içki aleyhtarlığı ile herhangi bir musikiyi tenkit etmek arasında münasebet görmüyorum." Bu nedenle 20 yıllık arkadaşı Fahrettin Kerim'in ve ağabeyinin görüşlerine katılmadığını açıklayan Hadi Bey şöyle devam eder: "Alaturka musikide pek güzel parçalar vardır. Bu eserleri dinlemek ve dinletmek için kafayı tütsülemeye hacet yoktur. Çünkü bunlar bizatihi nefistir." İçki alışkanlığı ile mücadele etmenin birçok yolu olduğunu hatırlatan Hadi Bey, sözlerini şöyle noktalıyor: "İçki aleyhtarlığını tamim için musikiyi tenkitten, hırpalamaktan çok daha ameli [pratik] ve faydalı yollar vardır. Bunu pek muhterem arkadaşlarım benden iyi takdir ederler."[8]

Gelişmeleri yakından takip eden Hikmet Feridun, *Akşam* gazetesindeki "Bir Çırpıda" köşesinde tartışmalarla ince ince dalgasını geçmeye başlamıştır. "İncesazın içki tüketimini arttırdığı konusu, özellikle akşamcıların pek işine yarıyor," diye girer konuya. "Artık hiçbir akşamcı kabahati kendi sarhoşluğunda bulmuyor, isteyerek içmiyorlar ki, incesaz zorla kendilerine içiriyor... Bütün akşamcıların yeni felsefesi budur! Sarhoş olup işten mi atıldılar, 'incesaz yüzünden beni kovdular', içip sokakta taşkınlık yapıp karakola mı düştüler, 'incesaz yüzünden mahkemem var', akşamcılığından bıkmış karıları onları evden mi atıyor, 'sebep incesazdır!'"[9]

İzmir Billur Gazinosu'nda saz heyeti. Fotoğraf: Gökhan Akçura Koleksiyonu

Ehli keyif akşamcı itidallidir

Akşam'ın, daha doğrusu Hikmet Feridun'un konuya özel bir hediyesi de, karşı cephede olanların görüşlerine yer vermesidir. "Her gün bir anket" sütununa bir zamanlar fabrika kurup rakı üretmiş olan[10] bir edebiyat adamını, Hüseyin Rıfat'ı konuk eder. Hikmet Feridun, Hüseyin Rıfat'ı "akşamcılığı adeta nefis sanatlardan biri haline sokmuştur" diye takdim eder. Hüseyin Bey önce fıkralarla konuya yumuşak bir giriş yapar, sonra "Ehli keyif akşamcı daima itidali dem ile içendir," diyerek rakı konusunda bilgilerimize bilgi katar. İncesazın rakı sarfiyatının artması üzerinde bir etkisi olup olmadığını soran Hikmet Feridun'a da diplomatik bir cevap verir. Evet etkisi vardır, "fakat bu tesir birkaç kadeh içtikten sonra başlar". Rakı güzellemelerine devam eden Hüseyin Rıfat, vakti zamanında rakının yasaklandığını, ama bunun akşamcıları içmekten alıkoyamadığını, cebe konan yassı şişeden ince bir lastik vasıtasıyla nasıl rakı içildiğini, öteki cebe de fındık, fıstık gibi mezelerin yerleştirildiğini anlatır. Sonra da veda eder: "Efendim Allaha ısmarladık... Bu kadar bahsettikten sonra duramayacağım, eve gidiyorum... Ha, muhakkak bir şey varsa o da asıl zevk gün karardıktan sonra içmektir," diyerek noktayı koyar.[11]

Mazhar Osman devreye giriyor

Derken tartışmalara hiç beklenmeyen cepheden bir katılım olur. Fahrettin Kerim'in hocası, ünlü asabiye mütehassısı Mazhar Osman, görüşlerini açıklar: "Bizde eskiden beri incesaz içmek için dinlenmiş, yahut içki içenlerin keyfini artıran bir vasıta telakki edilmiştir. İçki ve saz, şarkta yekdiğerinin lâzımı gayrımüfarikidir [ayrılması mümkün olmayanıdır]. Halbuki Avrupa'da içki daha ziyade susuzluğu gidermek için içilir, meze ve saz aranmaz. Bizde ise içkinin verdiği ilk intibah esnasında sarhoşun işitmek istediği şey incesazdır. Bu bir itiyat meselesidir. Vaktiyle alafranga çalgı

ile içmeye alışılsaydı, alafranga aranırdı. Nitekim balolarda cazbant gürültüsüyle içiyorlar. Bu itibarla musikiyi değil, içkiyi itham etmek daha doğrudur. Ayyaşların akşamcılık yaptıkları Balıkpazarı meyhanelerinde ne saz, ne söz, ne de güzel yüz vardır. Binaenaleyh Yeşilhilalcilerin Türk musikisine karşı bir düşmanlığı olamaz."[12]

Sözün doğrusu budur!

M. Osman Bey «Balolarda cazbantla, Balıkpaza - rında çalgınız içiliyor, sazın ne kabahati var» diyor

11 Mayıs 1933, Cumhuriyet Gazetesi.

Fahrettin Kerim, birkaç gün bekler, cevabı hazmetmek için olsa gerek. Sonra gazeteye bir mektup yazar, görüşlerini yenileyerek aktarır. Mazhar Osman Bey'in beyanatında "sazın ne kabahati var, sazsız da içki içilir" anlamına gelecek bazı sözler gördüğünü; zaten kendisinin de (ve Yeşilhilalcilerin) hiçbir vakit "içki alışkanlığı yalnız sazdandır" görüşünü savunmadığını, meselenin de musiki tartışması olmadığını açıklar. Önerisi her tür (ister alaturka ister alafranga) çalgılı yerde içki içilmemesidir. Çalgının her türü bizim için eşittir, bizim derdimiz içki iledir, diye de ekler. Ama bir dipnotla Mazhar Osman'ı iğnelemeyi de ihmal etmez. Bu dipnotta Mazhar Osman'ın 1926 yılında düzenlenen bir kongredeki konuşmasından yapılan kısa bir alıntı yer almaktadır. Mazhar Osman aynen şöyle demiş: "Musikimizde, o incesaz denilen karın ağrısı da rakı yutturmaktan başka bir şeye yaramaz, yahut rakı içip sersemleyince sazlarımız da dinlenmez. Onun için hep beraber yürürler. İkisini de büsbütün yakında inşallah atmaya muvaffak oluruz."[13]

Musiki inkılabı yaklaşıyor

Evet, belli ki ufukta "musiki inkılabı" vardır. Özellikle "klasik Türk müziği" olarak adlandırdığımız müzik türünün "Şark müziği" olarak tanımlanıp reddedildiği, yerine "Batı müziği"nin geçirilmek istendiği görülmektedir. Bizzat Atatürk, 24 Mart 1930 tarihli *Vossische Zeitung* gazetesine verdiği demeçte, "Şark musikisi" hakkında "Bunlar hep Bizans'tan kalma şeylerdir. Bizim hakiki musikimiz Anadolu halkında işitilebilir," demişti. Ardından önce bir şey gelmedi. Birkaç yıl geçti ve asıl "reform", Atatürk'ün TBMM'nin 1 Kasım 1934 tarihli yıllık açılış toplantısında yaptığı konuşmasından sonra başladı. Bu konuşmada Atatürk şunları söylüyordu: "Arkadaşlar, güzel sanatların hepsinde, ulus gençliğinin ne türlü ilerletilmesini istediğinizi biliyorum. Bu, yapılmaktadır. Ancak bana kalırsa bunda en çabuk, en önde götürülmesi gerekli olan Türk musikisidir. Bir ulusun yeni değişikliğine ölçü musikide değişikliği alabilmesi, kavrayabilmesidir. Bugün dinletmeye yeltenilen musiki yüz ağartacak değerde olmaktan uzaktır. Bunu açıkça bilmeliyiz. Ulusal, ince duyguları, düşünceleri anlatan, yüksek deyişleri, söyleyişleri toplamak, onları, bir gün önce genel son musiki kurallarına göre işlemek gerektir. Ancak, bu güzeyde [sayede] Türk ulusal musikisi yükselebilir, evrensel musikide yerini alabilir. Kültür İşleri Bakanlığı'nın buna değerince özen vermesini, kamunun da bunda ona yardımcı olmasını dilerim."

Bu konuşmanın ardından 26 Kasım 1934 günü Ankara'da Milli Eğitim Bakanı Abidin Bey'in başkanlığında bir "Musiki Komisyonu" toplandı. Bu komisyonda dönemin önde gelen müzik adamlarından Veli, Ahmet Adnan, Cemal Reşit, Necil Kâzım, Hasan Ferit, Mahmut Ragıp, Ferhunde Ulvi, Ulvi Cemal, Necdet, Halil Bedi, Nurullah Şevket, Cevat Memduh ile Talim ve Terbiye Kurulu'ndan İhsan, Kazım Nami ve Vedat Nedim beyler bulunmaktaydı. "Komisyon izlenecek müzik politikaları bağlamında 'Terbiye Bakımından' başlığı altında, 'radyodan sonra plak vasıtasıyla yahut umumî mahallerde çalınan alaturka musikinin men'i çareleri', 'aile ocağında musiki terbiyesi ve bu arada aile muhiti için şarkılar', ilk ve orta öğrenim kurumlarında müzik eğitimi ve bu kurumları denetleyecek bir 'musiki müfettişliğinin' kurulması, halkın müzik zevkini geliştirme yolları, yayınlarının 'musiki terbiyesi bakımından kontrol ve organizasyonu', 'operetlerin musiki, ahlak ve tiyatro bakımından da kontrolü', 'halk müziği dershanelerinin organizasyonu' vb. konular görüşüldü. İkinci grupta görüşülen konular arasında ise müziğin 'ihtisas ihtiyaçları', 'eserde musiki inkılabı', müzik eserlerinin telif haklarında yapılacak çeşitli düzenlemeler ve bu bağlamda 'Türk bestekârlarının eserlerinin yalnız temsile ait olanlarında değil, konser ve radyolardaki çalınmalarında da telif hakkı tanınması' vb." bulunmaktaydı. Toplantı sonunda oluşturulan komisyonlar raporlar da hazırladılar.[14]

Elbette tüm basın camiası bu "inkılap" doğrultusunda alaturka müziğin karşısında yer aldı. Alaturka musiki ile içki arasındaki yakın ilişkiler yeniden gündeme geldi. *Cumhuriyet* gazetesinde vakti zamanında alaturka musiki hakkında oldukça objektif yazılar kaleme alan Peyami Safa, artık içki içmeden alaturka müziğin dinleneceği bir yer kalmadığından yakınır ve "Alaturka musiki tam bir meyhane musikisine tereddi etmiş," diye noktalar yazısını.[15] Bir iki hafta sonra daha geniş bir yazıy-

Gazinoda saz heyeti. Fotoğraf: Gökhan Akçura Koleksiyonu

1930'lu yıllarda İstanbul'da Bursa Barı. Fotoğraf: Gökhan Akçura Koleksiyonu

la görüşlerini yeniden ortaya koyar: "Alaturka musikinin hemen bütün sanatkârları, halkı bugün bir konser salonuna değil, topyekün meyhanelere çağırıyorlar. Alkolün ve musikinin daveti birleşince, dinleyiciler arasında da alkolik ve musiki dostu birbirine karışıyor. Bunda içki satanlarla beraber çalgı çalanlar ve şarkı söyleyenler de birşeyler kazanabilirler; fakat alaturka musikinin pek çok şey kaybettiğine, hayatını ve istikbalini kaybettiğine hiç şüphe yoktur. İçkili bahçelerde alaturka musikiyi yaşattığını zanneden bestekâr aldanıyor: Pek yakın bir istikbalin Türkleri, bu meyhane zırıltılarına ne alaturka, ne de musiki diyeceklerdir... Bilakis, bu sesin içinde milliye ve musikiye benzer bir şey kaldıysa, içki, onu da sanat tarihinin en şerefsiz mezarlarına doğru ite kaka sürüp götürüyor."[16] Sırada içki içilen müzikli mekânların kapanması mı vardı yoksa?

Ama sonra ne oldu? *Hafta* dergisinin yazdığı gibi alaturka musikinin radyodan kaldırıldığı günden itibaren antenlere ve kulaklara Mısır Radyosu'nun dalgaları daha kuvvetle çarpmaya başladı. Gazinolar Türk müziği programlarını kuvvetlendirdiler; alaturka şarkı söyleyenler çoğaldı, plak şirketleri daha çok şarkı yayınladılar. Birçok mesirede, gazinolarda, birahanelerde yeni yeni alaturka sanatçılar ortaya çıktı.[17] Hayat, inkılap falan dinlemiyor, kendi mecrasında akmaya devam ediyordu.

Alaturka düşmanlığın sonu yine bir içki masasında sona erdi. Rivayete göre Mısır Radyosu'nun gitgide daha çok dinlendiğini öğrenen Atatürk'ün zihninde zaten şüpheler artmaya başlamıştı. Aslında radyolarda yasaktı ama Çankaya'da fasıl hiç durmadan sürüyordu. Bir gece Atatürk ile Tamburacı Pehlivan arasında geçen bir konuşma sonrası alaturka yasağı apar topar kaldırıldı. Tamburacı'nın "Günah değil mi, bu musikiye gönül vermiş olanları mahrum edersiniz," sitemi sonrası yasak kalk-

tı, Paşa'nın Tamburacı'ya "Ankara Radyosu'na git ve sazını çal," demesi ile alaturka yeniden hayata kavuştu.[18] Zaten mesele ne kadar müzikle ne kadar içki ile alakalı idi, tartışılır. Bu iki kavram da Cumhuriyet'in tepeden inme politikalarına alet ediliyordu.

Osmanlı'dan Cumhuriyet'e, güzel müzik ve güzel içki birlikte kardeş kardeş yaşıyorlardı zaten. Bu meclislerde içki içilmesi değil, nasıl içki içildiği sorgulanabilirdi ancak. Adabıyla mı, yoksa kendini kaybederek mi? Suçlu ne musiki ne de içki idi. İnsan ruhunun karanlık koridorlarında kendini kaybetmiyorsan ne âlâ! İnce saz, ince keyiftir...

[1] *Milliyet*, 2 Mayıs 1933.

[2] "Koyu alaturkacılar ne diyor?", *Milliyet*, 3 Mayıs 1933.

[3] *Milliyet*, 5 Mayıs 1933.

[4] Hikmet Feridun, "İçki düşmanlarının uğraşacakları şeyler: İncesaz, gazel, eski edebiyat ve...", *Akşam*, 6 Mayıs 1933.

[5] *Cumhuriyet*, 7 Mayıs 1933.

[6] Örneğin Ersu Pekin şöyle yazıyor: "Saraylarda, konaklarda, evlerde toplanan meclisler, müziğin din dışında uygulama alanı bulduğu, yeri ve zamanı değişen önemli mekânlardı. 'Bezm-i işret' ya da 'meclis-i melâhi' gibi adlarla anılan bu toplantıların gerekleri arasında sohbet, şiir, içki, dans ve müzik yerini her zaman korumuştur. Müzik işlevsel olarak meclisin vazgeçilmez bir parçasıydı. Osmanlı seçkininin, birlikte olmaktan hoşlanan dostların bir araya gelerek sohbet edip, içki içip, şiir söyleyip, müzik yapıp eğlendiği, Evliya Çelebi'nin 'Hüseyin Baykara meclisleri' benzetmesiyle dilinden düşürmediği bir toplumsal yapılanmadır meclisler. En gözdesi padişahın meclisiydi herhalde." "İstanbul'un sesleri: Osmanlı döneminde İstanbul'daki müzikler," *Büyük İstanbul Tarihi*, C.7, İBB Yayını, İstanbul 2015, s.36.

[7] "İncesaz kalkmalı mı?", *Cumhuriyet*, 9 Mayıs 1933.

[8] "Akşamcılar ekseriyetle gürültüden hoşlanmazlar," *Akşam*, 10 Mayıs 1933.

[9] Hikmet Feridun, "Ah bu ince saz!" *Akşam*, 13 Mayıs 1933.

[10] Söz edilen rakının markası "Üzüm Kızı"dır. Hüseyin Rıfat'ın rakısının etiketine eklediği şiirinden tadımlık: O kadar saf ve elezdir ki rakım/ İki zıkkımlanırım, bir satarım!.../ Bunu takdir ederek her içenin/ Canının üstüne canlar katarım!

[11] Hikmet Feridun, "(Hergün bir anket) Kaç türlü akşamcı vardır? Nasıl içerler?", *Akşam*, 14 Ağustos 1933.

[12] "Sözün doğrusu budur!", *Cumhuriyet*, 15 Mayıs 1933.

[13] 'İki içki düşmanı arasındaki ihtilâf," *Cumhuriyet*, 15 Mayıs 1933.

[14] Füsun Üstel, "Musiki İnkılâbı ve Aydınlar," *Tarih ve Toplum*, C.19, S.113, Mayıs 1993. Ayrıca bkz: Adnan Adıgüzel, "Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Türk müziğinde Batılılaşma faaaliyetleri ve Türk müziğinin yasaklı yılları," *International Journal of Social Science*, Volume 5, sayı 7, December 2012. Hasan Ersel, "Atatürk ve Ulusal Müzik," *Toplumsal Tarih*, C.13, S.74, Şubat 2000.

[15] Peyami Safa, "Bir inhitat meselesi," *Cumhuriyet*, 22 Ağustos 1937.

[16] Peyami Safa, "Meyhaneye düşen musiki," *Cumhuriyet*, 5 Eylül 1937.

[17] *Hafta*, 7 Ekim 1935.

[18] Cevdet Kozanoğlu, *Radyo Hatıralarım*, Yayına hazırlayan Nazmi Özalp, İstanbul, TRT Müzik Dairesi Yayınları, s. 11.

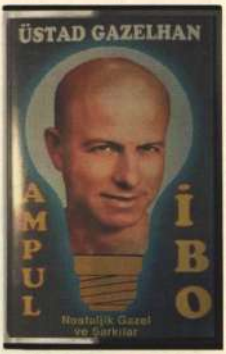
Ümit Bayazoğlu

SOKAK MÜZİSYENLERİ

"Düşmekten korkmayacağımız yere geldik"

Şimdilerde klarneti, darbukayı eline alan meyhaneleri dolaşarak ezberledikleri üç beş şarkıyla adeta dilencilik yapıyor. Çoğu ne çaldığı ne söylediği belli olmayan, kendini dinletmeyen şarkılar, bunlara müzisyen demeye dilim varmıyor. Keratalar bahşiş teröristleri, üstüne bir de kafa ütülüyorlar.

Asıl bunların makam, usul, ritim bilen, nota okuyanları makbul. Yanaştıkları masanın ruh haline göre seçtikleri şarkılarla gönüller fetheden, hakikaten o an bir boşluğu dolduran, huzursuz sessizlikleri neşeye çeviren, kâh güldüren kâh ağlatan duygulu insanlardır bunlar. Yeteneklerini sokaklarda çarçur eden, boş vermiş, günü yaşayan, sevdiği işi yaparken beş on kuruş da para kazanan böyle müzisyenlerden bazılarının icrasına tanık oldum, kimini de uzaktan tanıdım. İşte bunlardan aklıma gelen üçü...



Ampul İbo: Bir garip gazelhan

İbrahim Uğurlugenç, nam-ı diğer Ampul İbo'yu 1990-2000 yılları arasında Asmalımescit ve Çiçek Pasajı meyhanelerinde dolananlar iyi bilir. Ampul gibi parlak dazlak kafasından ışıklar saçarak piyasa yapar, sarhoşlara meze satardı. Bir eli kulağında, öbür elinde tepsi, üstünde bir kalıp buz, masadan masaya sırnaşmadan dolaşır, gayet mağrur "buzlu badem" satardı.

Sanki "bu iş benim işim değil" der gibi bir hali vardı. Çünkü onun asıl marifeti gazel söylemekti. Nesli tükenmiş gazelhanlardan biriydi o. Bu yönünü bilenler, bazen onu masalarına davet eder, "patlat bir gazel be İbo" diye fazladan bahşiş verirlerdi. Söylerken utangaçtı, davudi sesini sakınarak, "Sanki ben kaldırımlara düşecek biri miyim?" der gibi dargındı herkese.

1944'te Tarsus'un Derinler köyünde dünyaya geldi. Babasız ve yoksul çocukluğunu bilmeden kendini yaşam mücadelesi içinde bulmuştu. Bacak kadar çocukken halkevinde, düğünlerde, müsamerelerde gazel söylemeye başladı.

En sevdiği gazeller: Cuma Pamuk'un "O kara gözlerine Leylam", Adnan Tarsuslu'nun "Bu dünyanın dört bucağı köhne bir meyhanedir", Şadan Adanalı'nın "Aldanma kadın kalbine", "Sen de yanarsın", "Çamlıca mehtabına geldim", "Ben esirim sana artık, beni öldür beni yak" ve tabii ki "Makber"!

En sevdiği şarkılar: "Bu ne sevgi ah! / Bu ne ıstırap!", "Yine bugün dertli gönlüm", "Yollar niçin bitmiyor."

En sevdiği müzisyenler: Abdullah Yüce, Hafız Burhan, Bekir Sıtkı Sezgin, Bayram Koca, Cahit Ceyhanlı, Kaplan Tarsus, Şadan Adanalı, Celal Adanalı, Fahri Kayahan. Bunların tümü Çukurovalıdır. Gazel, maya, uzun hava, arabesk ise, Çukurova'nın dilidir. İstanbul, İzmir, Bursa şarkı, Urfa, Diyarbakır, Elazığ, Erzurum, Sivas türkü söyler.

Ona göre gazel: Gazel, bir hanendenin makam kaideleri içinde ve usul kaideleri dışında duygularını serbestçe ifade etmesidir. Kadın gazelhan olmaz. Uzun hava, maya, gazel gibi türler erkek işidir. Sertap Erener ve (sesleri tiz olduğu için) Burhan Çaçan, Adnan Şenses gazel söyleyemez. Gazel bir şarkının içinde vardır. Orada bellidir, bir gazel istiyordur şarkı. Misal, "Geldim yine bu haneye, yollar gider meyhaneye / Bir zalim yârin uğruna, döndü gönlüm viraneye." İşte şarkı burada bir çıkış istiyor.

Tarsus'ta "ufak çaplı şöhret" olunca, bir gün onu Adana Radyosu'na çağırdılar. Radyoda söyleyecekti. "Çarşıda çalışırım, hocama danışırım / Yeni de bir yâr sevdim, inşallah kavuşurum", "Kalede yatan oğlan, gömleği keten oğlan, nişanlısını el almış, zavallı matem tutan oğlan" gibi popüler parçaları peş peşe hevesle okudu. Çok umutlandı, sanki devamı gelecek sandı.

Ver elini İstanbul! 1970'li yıllardı. O zaman canlı müzik imkânı yok, televizyon çıkmış, turnelere ilgi de yok. *Sevilen Gazeller* adlı kaseti "Ampul İbo" imzasıyla piyasaya çıktı. Şenay Plakçılık, "Ampulün Şarkısı" adıyla arabesk tarzında ikinci kasetini yaptı. "Ampul İbo, namın yürüsün Aslanım! Koçum arkamdan bağıran bağırana." *Tan* gazetesi ona "Ampul İbo" adını takmıştı. Böyle kafası ampul

gibi afişler bastırdı. Güya uğur getiriyormuş diye kadınlara kelini öptüren şişirme haberlere poz verdi.

Komik haberlere tenezzül etti. Ama bir faydasını göremedi. Şöhreti Beyoğlu'nun sınırlarını aşamadı. Topu topu iki 45'lik plak, üç kaset yapabildi. Ama hiçbiri umduğu ilgiyi görmedi.

Mehmet Kalyoncu: Sırtta teyp, elde kaset

Mehmet Kalyoncu aslen Rizeli, ama altı yaşından beri de İstanbul Karagümrüklü'dür. Yıllarca Gümrükler Müdürlüğü'nde evrak kayıt memuru olarak çalıştı. Ama kendi deyişiyle, "ruhsal bir sıkıntısı" yüzünden yirmi yıllık memuriyeti sona erdi, kendini bir anda kapının önünde buldu. Bundan sonra sırtında kocaman bir teyple dolaşarak şarkılarını söylemeye başladı. Bu nasıl oldu diye kendisinden soruldu, sonrası onun sözleri:

Şimdi şöyle oldu; Gümrüklerden bir müdür arkadaş düğün yaptı. Bizi de sahneye davet ettiler. "Bu ne sevgi ah, bu ne ıstırapla" girdim, "Ey siyah gözlü kadın"la devam ettim. Baktım millet dinliyor, salonda çıt yok, ardından "Uzayıp giden tren yolları"nı patlattım. Tesadüfe bak şimdi rahmetli Abdullah Yüce de davetliymiş. Sahneye geldi, "Bu" dedi, "bu benim gençliğim." O zaman dizlerim kesildi. Sesim benziyor ya yalnız bir oktav incesi. Beni yanına çağırdı. Bir kaset yaptık, faydasını göremedik, korsanların elinde kaldı. O düğünden ve rahmetlinin takdirini kazanmamdan sonra daha çok üstüne düştüm. "Bu ne sevgi ah, bu ne ıstırapla" benim hayatımı tayin etti. Ne zaman dinlesem ne zaman söylesem ağlıyorum. Düğünlerde, balıkçı meyhanelerinde söylüyordum. Daha böyle sokaklara düşmemiştik. Netîcede bir yere varamadık. Rahmetli hariç elimizden tutan olmadı. "Saçının tellerine gönlünü taktı kader / Önce tuttu elimden / Sonra bıraktı kader." Neyse efendim, gele gele buraya geldik. Buradan aşağısı var mı? Yok. Bizim de düşeceğiz diye bir korkumuz yok. Bu sesle, bu halkın ilgisizliğiyle ortada kaldık. Maalesef olmadı. Tek tesellimiz artık düşmekten korkmayacak yere geldik. Kendi kendime beş kaset yaptım. Sonra teybi omuzladım, sokaklarda kasetlerimi çala çala satmaya başladım. Kumkapı, Karaköy, Sirkeci, Eminönü'nden ta Samatya'ya kadar her yerde şöhret oldum.

Kendi doldurduğu kasetlerini sırtında teyple dolaşarak satan Mehmet Kalyoncu'nun bir kaset kapağı.
Fotoğraf: Murat Meriç Koleksiyonu

Trakya'yı, Anadolu'yu dolaştım. Mesela kasetlerin birinde sırf Hafız Burhan gazelleri söyledim. Bir diğerinde Hafız Bayram Koca vardı, onun şarkısı, "Meyhaneye gelmeyenler / yâr kadrini bilmeyenler / bu dünyada gülmeyenler / ya delidir ya divane" çok sevildi. Kasetimde bana arkadaşlarım olan Kemani Cemal, klarnette Bigalı Kara Mehmet, uduyla Çanakkaleli Bahri, kanunda rahmetli İsmail Yüceturanlı, darbukada rahmetli Metin Şanlıel eşlik ettiler.

Şimdi bu müzisyenler var ya, yaz mevsiminde kraldır. İzlerini bulamazsın, bulsan da para beğendiremezsin. Ama kış gelip de sobalar tütmeye başladı mı ucuza gelirler. Sonra hesaplı bir stüdyom var, İnanç Plak. Yakında Selahaddin İnal diye bir bestekâr var, onun eserlerini okuyacağım. Rast makamında "Saçının tellerine" şarkısı onundur.

Sonra efendim bizim de bir hedefimiz var, günümüzde bir "Maykıl modası" var. Gençliği manen avucuna almış, biz inadına bu çocukların dedelerinin, babalarının sevip söylediği, kadeh tokuşturduğu şarkıları söyledik. Ama kıymetimizi bilen yok. Garibanı filan diye severler ama sanatçı olarak hiç takdir görmedim.

Madam Anahit: Pasajın çiçeği

"Kuliste" bu kadar kalmayı ve 78 yaşına kadar sokakta saygı görerek yaşamayı nasıl başarmıştı? Cemal Süreya "yarasını kuliste saran bir soytarı" diyordu ya bir şiirinde, Madam Anahit de o kadar sıkıntısını, ağır hayat koşullarını, yakasındaki gülle, dudaklarına bol gelen o kırmızı rujla, tizlerde kısılıveren o buruk sesiyle, tiril tiril elbiseleriyle, galiba en çok da akordeonuyla sarabilirdi.

1926'da Talimhane'de eski Niagora manavının karşısındaki evde dünyaya gözlerini açmıştı. Ermeni cemaatinin tanınan bir ailesinden geliyordu. Annesinin babası Devlet Hazinesi'nde müfettiş, kardeşi Vosge Apeğa Terziyan 1953'te genç yaşta intihar etmiş bir din adamı. Öyle vaazlar verirmiş ki, kilisede çıt çıkmaz, söyledikleri evlerde günlerce konuşulurmuş.

Anahit, Ermeni Katolik Anaratoğutyun Lisesi'nden mezun. Yazları sıkça gittiği Büyükada'da bir gün Rum komşularının oğlu Yorgo'ya âşık olmuş. Yorgo akordeon çalıyor. Annesi ısrarlarına dayanamayıp Yorgo'ya olan karşılıksız aşkını teselli için Anahit'e bir akordeon almış. Yüksekkaldırım'da, Papa Jorj'un dükkânından 170 liraya. Yıllardan 1944, Anahit 18 yaşında. O coşkuyla, akordeon kucağında Saint Antuan Kilisesi'ne şükür duası etmeye gitmişler ana-kız. Hayata veda ettiği 78 yaşına kadar hiç kucağından inmemiş bu akordeon.

Papa Jorj'un aracılığıyla zamanın ünlü hocası Arto Benon'la derslere başlamış. Dört altına bir ders, o zaman için çok para. Önce Baver-Çeçin gibi bir sürü metot üstüne çalışmış. Öyle hızlı öğreniyormuş ki, hocasını geçmiş. Bu sefer Norary Dirizyan'la çalışmaya başlamış ve öyle uyuşmuşlar ki, evlenivermişler. 20 yaşındaymış o zaman.

17 yıllık beraberlikten sonra boşanmışlar. Ayrı geçen on yılın sonrasında tekrar evlenmişler. İki çocuğu olmuş; Berç ve Onnik. Uzun yıllardır yaşadıkları Tarlabaşı'ndaki evleri 1988'de kör kazmaya teslim olmuş. Ev sahibiyken kiraya düşmüş. Tek acısı bu olsa demek geliyor insanın içinden, ama 6-7 Eylül yağmasında yıllardır akordeon çalıp eğlendirdiği insanların nasıl da bir gecede kurda dönüştüğünü, iki kadehin ardından büyük adamların nasıl da küçüldüğünü görmüş.

Çiçek Pasajı'nın ilk yılları kavga patırtı geçmiş. Mevkiini kazanması yıllarını almış. Öldüğü güne kadar bir kere bile ağzına ne sigara ne rakı sürmüş. Gece mesaisine buzlu suyla başlar sonra bol vişne suyu içermiş. Çok acıktı mı paçanga, balık olarak da hem ucuz hem kılçıksız olduğu için mezgit yermiş. Pasajdan geçen her ünlüyle dost arkadaş olmuş. Kâh coşturmuş onları kâh hüzünlendirmiş. En çok "Papatya gibisin" ve "Yıldızların altında" par-

Madam Anahit. Fotoğraf: Mey İçki Koleksiyonu

çalarını söyletirlermiş ona. Bir akrabasının sahibi olduğu Boncuk Restoran'da ise Ermenice şarkılar da okurmuş.

Birçok filmde rol almış. Cüneyt Arkın'la *Babamın Suçu*, Adalet, Kemal Sunal'la *Öğretmen ve Faize Hücum, Kadın ve Şarap, Cennet Çocukları, Arkadaş, 24 Saat* filmlerinde oynamış. Sadri Alışık, Ayhan Işık, Zeki Müren, Yılmaz Güney en sevdiği sanatçılar. Evinin duvarlarında bunların her biriyle yanak yanağa çektirdiği hatıra fotoğraflar asılıymış.

"Çok güzeldim gençken. Ne zenginler ne ünlüler istedi beni. Çok âşık oldum. Sayısını ben de bilmem. Hâlâ da âşık olurum, yaşıma başıma bakmadan. Dört evlilik yaptım. Bir çiçekle yaz geçmiyor. Sonunda anladım evlilik bana göre değil. Zamanla o hararet kalmıyor, monotonlaşıyor, tatsızlaşıyor. Dört koca boşadım. Bütün aşklar tatlı başlar. Sevmek ve nefret beraber yürüyor. İlk kocam müzisyendi. Şahane bir adamdı, nasıl severdi beni. İyi müzisyendi. Bir cahillik ettik boşandık. Sonra bir daha evlendik onunla. Hâlâ onu ararım, inanır mısınız? Şimdi ise tek arkadaşım kediler. Evde beslediklerim hariç sokak kedilerine de bakarım. Pasajı kapatıp eve dönerken beni beklerler. Onları doyurduktan sonra eve girerim."

Çiçek Pasajı'nın gökyüzüne açık tavanında akordeon nağmeleri sahipsiz senelerdir. Anahit gidince sanki pasajın çiçekleri soldu. Cenazesinde otuz kişi varmış. Azınlık içinde azınlıktı o. Üç Horan Kilisesi'nden kaldırmışlar cenazesini. Papaz Sahak Maşalyan, "Artık alkışlar tükendi," demiş ardından. 30 Ağustos 2003'te Şişli Ermeni Mezarlığı'na gömmüşler Madam'ı.

Murat Beşer

MEYHANENİN SES SİSTEMİ

Mümkünse plaktan

Doksanlı yılları Kurtuluş'ta Madam Despina'nın tam karşısındaki küçücük bir evde geçirmiştim. Yaz akşamları ancak tek kişinin sığabileceği balkonumun keyfini çıkarır, meyhaneden gelen fasıl sesleri eşliğinde demlenirdim. Kışın da sırf o güzel seslerin uğruna soğuğa tahammül eder, keyif yapacağım akşamlarda balkonun kapısını aralamayı ihmal etmezdim. Yaklaşık on yıl oturduğum o evden ve Madam Despina'dan bana sayısız hatıra kalmış, ancak en çok buraya gelen fasıl topluluğunun müziği hafızama kazınmıştı.

"Çalmayın o şarkıyı..."

Meyhane ve müzik denince hep onları anımsamış, çocukluğumda izlediğim siyah beyaz Yeşilçam filmlerinin meyhane sahnelerine ışınlanmıştım. Zira bu sahneler bize bir toplumun yapısı hakkında o kadar çok şey anlatıyordu ki... Hangi birini sayayım: Sadri Alışık'lı *Serseri*'yi mi istersiniz yoksa Süleyman Turan'lı *Muhabbet Kuşu*'nu mu? Türkan Şoray'lı *Meyhane Gülü*'nü mü yoksa Ayhan Işık'lı Belgin Doruk'lu *Yıkılan Gurur*'u mu?

Bu sahnelerde nasıl ki pet şişeler henüz yoksa, yeni dijital müzik aletleri de olmadığı için cızırtılı sesler ya gramofondan ya radyodan geliyordu ya da pikaptan. Şarkılar genelde efkâr yüklüydü, zaten çoğunun içme nedeni de bu değil mi! Çalmakta olan şarkıya şayet bir yorum gelmişse o da mutlaka şuydu: "Çalmayın o şarkıyı, çalmayın diyorum size!"

O günleri yaşayanlar acaba yeni nesil meyhanelerde "laptop"ta açılmış bir dijital platformun sayfasından çıkan "playlist"e dudak bükerek çok mu dinozorluk ediyor?

"Yok estağfurullah, peki ne yapabiliriz bunun yerine," diyorsanız, en azından bugün meyhanede nereden ne çalınması konusunda şahsi bir tavsiyede bulunmak isterim, hem de cüzdanları mümkün olduğunca sarsmayan cinsten...

Pikaptan plak çalmak

Yeni nesil meyhanelerin kendine has güzel özellikleri yok mu? Elbette, hiç olmaz mı! Bu bir yana, en azından müzik konusunda orijinale sadık kalınmasından yanayım. Yani meyhane müziğinin ruhuna uygun bir ses sistemi kurulmalı. Öncelikle bu müziklerin pikaptan çalınmasında ve pikabın dönem ruhuna uy-

gun bir biçimde altmışlar ya da yetmişlerden tercih edilmesinde fayda var. Bunlar 45'lik ve LP çalabildiği gibi –hani pek elinize geçmez ama her an hınzır bir müşteri başınızda bitebilir, elinde bir plakla– 16 ve 78 devirleri de çalıyorlar. Yine tercihen bizim kulağımıza uygun biçimde bir Alman ya da İngiliz malı entegre pikap olmasında fayda var.

Şayet mekânın geometrisi uygunsa tek hoparlör de yeterli olur burayı doldurmak için ama sesin dengesi açısından ideali iki hoparlör. Bunlar mutlak surette düşük güçte şeyler olmalı, zira meyhanede insanlar sohbet ederler ve sohbet öncelikli yerlerde de müziğin sesi sohbeti asla bastırmamalıdır. Son moda görgüsüzlüğü temsil eden şeylerden biri, sohbet mekânlarında bangır bangır müzik çalınması ki, gece kulübü ve konser salonları dışında halka açık hiçbir yerde bangır bangır müzik çalınmamalı. Meyhanede de müziğin rakı, meze ve sohbet eşlikçisi olduğunu asla unutmamak gerek. Bu nedenle de meyhanelere pikabı, ampliyi, hoparlörü ayrı set halinde döşemeye gerek yok. Bunun yerine amplisi içinde bir pikap yeterli olacaktır, ama eski "sound"lu olması kaydıyla. Eski analog dönemde imal edilmiş pikapların sesi renkli ve sıcaktır. O yüzden de bu iş için aman siz siz olun, sakın AVM'lerde satılan USB'si üzerinde o "tel maşa" şeylerden almayın. Çünkü yeni kuşak piyasa pikaplar eskiye oranla metalik tınlar, tenekeye yakın çalar.

Doğru aritmetik

Tercih edilen hoparlör de öncelikle pikabın kendi orijinal hoparlörü olmalı. Bunların da farklı "ohm"larda olanları bulunur. Mekânın büyüklüğüne göre tercih edilir. Ancak burada kritik nokta şu: Şayet dört hoparlör bağlayacaksanız pikabınıza, hoparlör mutlaka 8 ohm olmalı, çünkü 4 ohm'luk dört hoparlörü pikabınızın amfisi kaldırmaz. İki hoparlör için 4, dört hoparlör için 8 ohm'luk hoparlör kullanmalısınız. Sekiz hoparlöre ihtiyaç duydunuz, mekân büyük diyelim: o zaman da 16 ohm... Aritmetik böyle gidiyor.

Şimdi gelelim büyük bir mekâna. Varsayalım birkaç katlı ve katlar çok büyük. Alt kata bu kez entegre olmayan deck pikap, yanına pikap "pre"si, yanına bir ampli ayrı ayrı koyar, sesi katlara bir mikser vasıtasıyla dağıtırsınız. Ama katlarda da ayrı ayrı bir ampli olmalı, katlarda hoparlörler paralel seri bağlanmalı. Bir mekânda hoparlör ses seviyelerini farklı kullanmak istiyorsanız, bu sefer bir alternatöre ihtiyacınız olacaktır. Bu "potans"a benzeyen bir "volüm potu"dur. Mantık bir noktada aynı olur, yine retro dönem ve imalat tarihleri birbirine yakın eski aletler olmalı, ama maliyeti farklılaşır.

Küçük bir meyhane için maliyetiniz 5-6 bin lirayı geçmeyecektir; fazlasını isteyenlere para kaptırmayınız. İş plaklara gelince ona karışmayız; ama emin olun ipin ucu kaçarsa bir servet dökme ihtimaliniz var.

Gramofon zor iş

Son olarak meraklısı sorabilir: Meyhanede neden gramofon kullanamayız? Bunun birden fazla cevabı var. Meyhane müziği içeren taş plakları bulamazsınız, bulsanız da her birine binlerce lira ödersiniz. Hadi paraya kıydınız meyhane gibi bir arı kovanına getirdiniz, vallahi en fazla iki gün sonra kırılır. Hadi bunu da göze aldınız, üç dakikada bir plak değiştirecek ve gramofon kolunu çevirecek bir adamı tam mesaili olarak başına tahsis etmeniz gerekecek. Dolayısıyla gramofonun yeri bir meyhanede olsa olsa dekor mertebesinde olur.

Başında da dediğim gibi buralara ses sistemi kurmanın başka yolları da var ama biz "eski kafalılar" halen pikabı tercih ederiz. Ha soran olursa, rakıyı da buzsuz içeriz...

Meyhanede dijital ses sistemi

Meyhanenizde analog bir ses sistemi düşünmüyorsanız, öncelikli olarak repertuvar kaynağını halletmeniz gerekir. İnternet mecrasında Spotify, Apple Music, Deezer, Tidal gibi çok hacimli dijital platformlar var. Üstelik üyelikleri sudan ucuz. İçlerinde hangi türde dilerseniz; 70'lerden 80'lere, sanat müziğinden Yunanca'ya; sadece şarkı değil, türlere göre ayrılmış listeler var. Kaldı ki mevcut listeler sizi tatmin etmiyorsa, kendiniz de liste yapabiliyorsunuz. Erken saatlerde meyhane müziğinden, belli bir döneme ya da ülkeye ait meyhane müziklerine kadar her konuda listeler hazırlayabilirsiniz. Buralardaki dijital eşleme ve tavsiyeler de size yardımcı olacaktır.

Yok yok, ama her bir platformun ses kalitesi farklı; bunu araştırınız. Bir de bu platformların içlerinde basit de olsa bir "ekolayzır" sistemi de var, oradan mekânınızın akustik özelliğine göre müşteriyi yormayacak bir ses tonlaması da yapabilirsiniz. Sadece biraz zaman ayırmanız ve yapacağınız listedeki türe gönül vermeniz yeterli.

Ses sistemi için bir uzmandan yardım almayacaksanız şöyle önerilerimiz olabilir. Yeni nesil ses sistemlerinde meyhane müziğinin o cızırtılı analog ruhuna olabildiğince yakın seçenekler yok değil. Ses kaynağımıza ulaşabileceğimiz cihaz bir bilgisayar, bir tablet, bir akıllı televizyon ya da cep telefonu olacaktır. Burada en uygunsuzu telefondur, zira uçak modunda değilseniz –ki o zaman sadece cebe kayıtlı müzikleri çalabilirsiniz– aramalara açık olduğu için müziğinize sizi merak eden arkadaşlarınızın sesleri karışabilir.

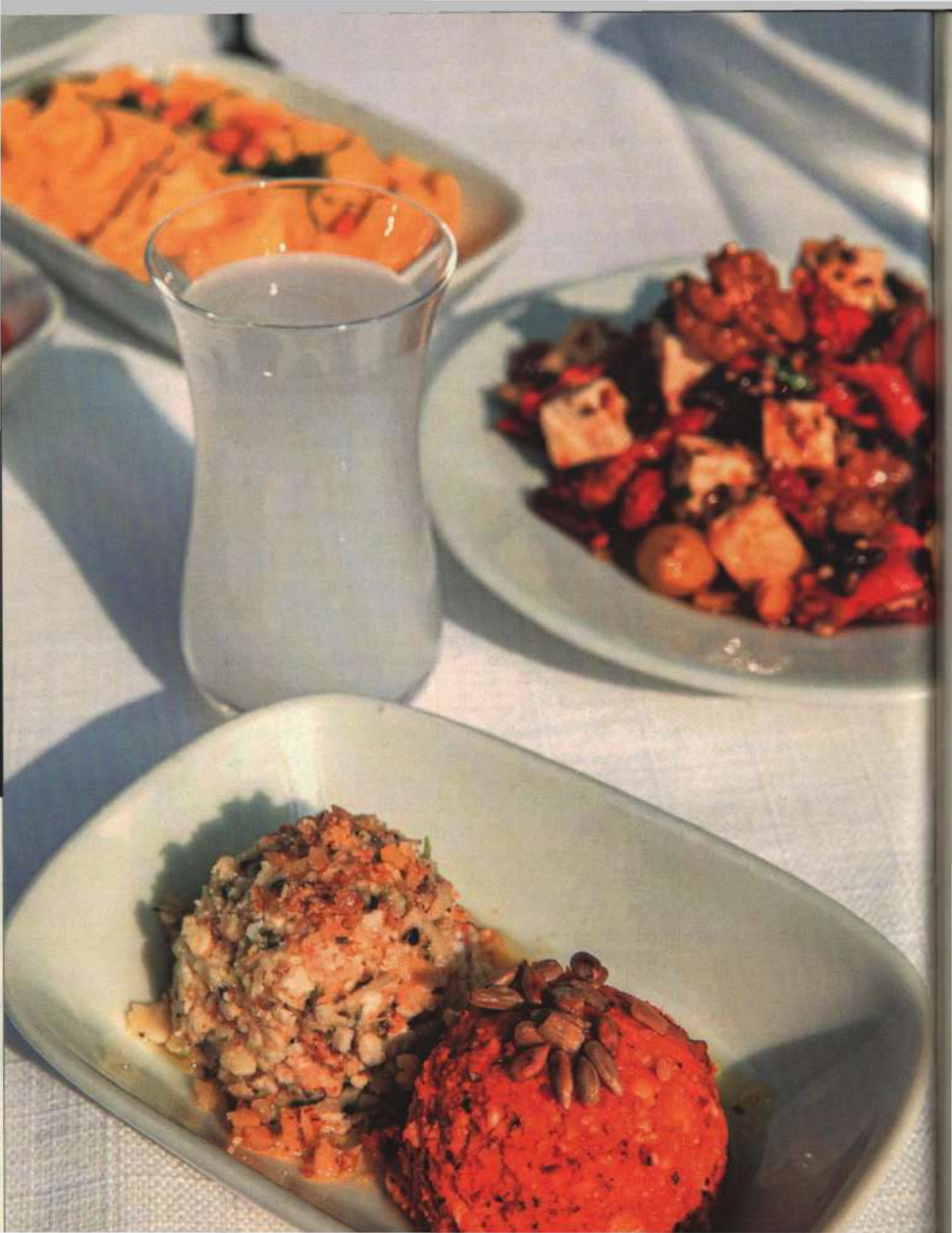
Tercih ettiğiniz kaynaktaki sesi iki yolla mekâna dağıtabilirsiniz. Birincisi wi-fi ve bluetooth ile aktarmak, ama birkaç nedenle size kablolu bir dağıtımı tavsiye ederiz. Kaldı ki bu tip kablosuz sistemlerde birden fazla hoparlöre sesi sağlıklı ve eşit biçimde dağıtma şansınız yok denecek kadar az.

Cihazın ses çıkışından "pinjack" ile dijital kuşağa mensup bir amplinin girişine kablolu bağlantı yapmak suretiyle sesi yükselterek dağıtmaya hazır hale getirebilirsiniz. Bunları sürmek için ya sekiz kanallı ya da ikili beslemeyle bağlanmış dört kanallı bir ampliye ihtiyacınız olacak. İkinci tercih birinciye göre daha ekonomiktir.

Bir sonraki aşamada ufak ve adet olarak mekâna dengeli ses verebilecek sayıda hoparlör tercih etmelisiniz. Hoparlör sayınız az ise sesi açmak mecburiyetinde kalırsınız ki, bu da müşteriyi yorar, sohbetini bozar, mutsuz eder. Hoparlör konusunda referans markalar garantili seçim olabilir, ancak ona yakın sesleri alabileceğiniz daha hesaplı alternatifler de bulmak mümkün. Ayrıca hoparlörler oturma seviyesinin 1 metre kadar üstünde olmalı ve yüzleri mekândaki masa dağılımına uygun şekilde açılandırılarak aşağı bakmalı.

Yükses ses isteyen farklı bir mekân formatı düşünüyorsanız, ampli konusuna dönmek gerekir. Bu durumda mutlaka dört kanallı güçlü bir ampli öneriyoruz. Yeni kuşak meyhanelerde olay mahallinin bir saatten sonra diskoteğe dönüştüğüne tanık oluyoruz. Masaların kalktığı, güncel dans müziklerinin çaldığı ve çiftlerin dans ettikleri bir modele geçilebiliyor. Yani bir mekânda bir gecede iki ayrı zaman diliminde iki ayrı hava yaşanabiliyor. Bu durum elbette sistem tercihine yansır.

Gecenin ilk yarısındaki ses ile ikinci yarısındaki ses tercihi farklı olacaktır. İşte tam da bu nedenle sesinizin güçlü olması gerekecektir. Bir kanalla paralel bağlayarak dört hoparlör de sürebilirsiniz ama hoparlör sayısı arttıkça "omaj" düşer, seri bağlamalarda ise ses kalitesi azalır. Yani her halükârda gecenin ikinci yarısı için sekiz kanallı ampli tercihinde hayır var. Yine sadece gecenin ikinci yarısında aktif hale getireceğiniz 25-30 santimlik bir subwoofer koyarsanız, sizden iyisi bulunmaz. Sonrası, sabaha kadar dans!



Prof. Dr. Ahmet Tiryaki
Prof. Dr. Ebru Çengel Kültür

HEKİM GÖZÜYLE İNSAN, KÜLTÜR VE ALKOL

Ohh yarasın!

Çilingir sofralarında yaygın olarak kullanılan bir söz; "Ohh yarasın!" Ne umut ederek bunu diliyoruz? Sağlık mı, alkol içmek ne kadar sağlıklı olabilir ki... Peki insanın varoluşsal dertlerine m i yoksa gündelik gailesine m i derman? Acaba alkol tüm bunlara bir yerden temas eder mi?

Alkol kelimesinin kökeninde iki kaynaktan bahsediliyor; Fransızca alcool için "mayalı içkilerden damıtma yoluyla elde edilen kimyasal madde" ve Arapça al-kuḥl [الكحل] için göze sürülen sürme, antimon veya kurşun sülfat" deniyor. Zaten ilm-i tarih de bize, aslında doğada ve insan bedeninde doğal olarak oluşan alkolün ilk kez 11. yüzyılda İspanya Arapları tarafından tedavi amaçlı kullanıldığını ve bu kullanımın daha sonra dünyaya yayıldığını anlatıyor. Alkollü içkilerin yaygınlaşması sonucunda alkolün birçok başka etkisi de anlaşılmış olmalı ki tüketimi yaygın gözlenen bir insan davranışı oluvermiş. Biz hekimler, yaygın gözlenen ancak zararlı da olabilen insan davranışlarını değerlendirirken bir derece farkı koyarak sağlıklı olanla olmayanı ayırırız. Alkollü içki kullanımı için de sağlıklı ve sağlıksız ayrımı yaparız. Evet! Biz hekimlere soracak olursanız; "En sağlıklı alkol henüz içilmemiş olandır."

İnsanın birinci doğası biyolojik olandır. İkinci doğası ise ürettiği ve artık kendisini üreten kültürüdür. İnsanın ikinci doğasına dair eylemleri bazen biyolojisi ile çatışır. Aynı alkol kullanımı örneğinde olduğu gibi. Bu bağlamda insan çelişkilerin varlığıdır. Bu haliyle de trajiktir. Bütün trajediler ise baş edilmesi gereken durumları barındırır. Bu bazen acıdan kaçmaya, bazen hazza

dalmaya ve bazen de yenilikler peşinde koşmaya yönelik olur. Hatta kaçıngan baş etmeler bile tümüyle edilgen değildir. Alkol tüketimi tüm bu çare bulma yöntemlerine selam verir.

Doğa ile kültür arasında insan

İnsanlık kendini bilebildiği aşamadan beri arzularının bir bütün olarak karşılanamamasının trajedisini yaşar. İçki içmeyi kültürel doğasının bir ürünü yapan insan, içmenin biyolojik doğası üzerindeki kısmi olumlu etkilerine sığınır. Ama gerçekte olan bu iki doğanın birbirini üretirken karşılıklı çatışmaya başlamasıdır. İnsan, "bilinç" ile hayvanlar âlemindeki diğer türlerden ayrılırken dünyayı, kendisini, olanaklarını kabul ederek değil, trajedisine başka çareler arayarak var olmaktadır. Dünyanın ve kendisinin olanaklarıyla mücadele eden insan türünü bir kültür üreticisine dönüştüren bu yapıp etmeler hem çare hem de sorun kaynağı olmaktadır. Çağımız ise insana hangi doğasını büyüteceğine dair trajikomik soruları daha sert biçimde sormaya devam ediyor.

Alkol insan üretimi bir içkiye dönüşmeden önce de doğanın parçasıydı. Bozulan meyvelerin, hatta insanın bedenindeki kimyasal tepkimelerin bir ürünü ya da malzemesi olarak ortaya çıkmakta ve ilişkili dizgelerdeki işlevini görmekteydi. "Zararlı alkol tüketimi" ölümle ilişkili kanserlerden trafik kazaları ve intihara kadar birçok musibete yol açmasına rağmen, tarih boyunca insan, sorun yaratacağını bildiği biçimlerde ya da miktarlarda alkol kullanmaktan vazgeçmemiştir. Çünkü insan kültürün de parçasıdır. Alkol, kültürler üretmiş insan soylarının çeşitli dini ritüellerinden modern toplumsal yaşantının karmaşık gündelik etkileşimlerine kadar hayatın parçası olmuş, baş tacı edilmiştir. Belki de tıbbın çaresiz kaldığı hallerde bazen çare olarak görülmesi, konuşmayanı konuşturması, psikiyatri görüşmelerinde bile söylenmeyeni tek oturuşta söyletebilmesi, güçlü olmak ve iradeli olmakla ilişkilendirilebilmesiyle ve hatta bazen kaybedilen bir sevgilinin yerine "birlikte yatılan şişesi" ile kendi kültürünü yaratmıştır. Öyle ki bu kültürün arkasına saklanıp gizlice kendini normalleştirmiş ve yerini sağlamlaştırmıştır.

Alkol, "çilingir" sofralarında kimi kapıları açabilen gizli bir anahtardır, ki bu anahtara herkes bir an için sahip olmak isteyebilir. Tabii herkesin kilidi kendine özgüdür. Kimisi çabuk açılır, kimisi yavaş. Alkol eninde sonunda bu kapıları açar. Alkolü parçalayan karaciğer enzimlerimiz bu hızda önemli bir rol oynar. Alkolü yavaş metabolize eden, alkol etkilerinin yavaş oluştuğu bu "dayanıklı" insanlar "iyi içici" diye anılmış ve çilingir sofralarına yeni yeni girenler arasında kimi zaman takdir edilen kişiler olmuştur. Kimin alkole bağımlı olacağı önceden bilinemez. Kuşaklararası zararlı alkol kullanımı ya da bağımlılığı durumlarının sık gözlenmesi, kişiyi alkol bağımlılığına yatkın kılan bir genin varlığının araştırılmasına yol açmıştır. Müsterih olun, alkolün

kötü kullanımına yol açan bir gen bulunmamaktadır. Ama dikkat edin, uzun süreli kullanımda herkes bağımlı olabilir. Bağımlılık biyolojik bir sonuç iken; kimin daha eğilimli olacağı biyolojik değişkenlerle birlikte, toplumsal ve kültürel şartlarla da belirlenir. Kişiler arasında "alkole dayanıklılık" gibi görünen özelliği, kötü alkol kullanımı ya da alkolün zararlı etkileri açısından risk grubu olarak düşünmek hatalı olmayacaktır. Her kahramanın kurban olması gibi, çilingir sofralarının hemen pes etmeyen bu kahramanları aynı zamanda "kurbanları" da olabilirler.

Bilinçli, sorumlu, ölçülü içmek

Yaşadığımız toprakların alkolle çetrefilli ilişkisine rağmen bir meyhane kültürümüz olduğu kesindir. Peki alkolün zararlarından korunması gereken kırılgan beden ve ruh sağlığının ötesinde kültürel doğasındaki arayışlara nasıl bir cevap verilebilir?

Alkol kullanmanın güvenli bir sınırı olmadığını tekrarlamakla birlikte, sağlığı ciddi düzeyde bozmadan alkol kullanımı için öncelikle ölçülü tüketmeye özen göstermek gerekmektedir. Burada niceliksel bir değer vermek gerekirse; kadınlar için herhangi bir içki türünden günlük 1 birimden (10-15 gr etanol), erkekler için 2 birimden (20-30 gr etanol) daha fazla olmamak kaydıyla haftalık tüketim miktarlarının aşılmamasına dikkat edilebilir. Haftalık sınırın tek bir günde tüketilmemesini vurgulasak yeridir. Bir günde tüketilmesi uygun görülen en yüksek miktar kadınlar ve 65 yaş üzeri erkekler için 3 birim, daha genç erkekler için ise 4 birim içkiden fazla olmamalıdır. Gebeler ve çocuklarda ise değil miktar, alkol kullanımını konuşmak bile abestir. Karaciğer alkolü işler, parçalar. Ancak daha önce de belirttiğimiz gibi bu işlemin bir hızı ve toplam alım gücü vardır. Alkolün insan bedenindeki etkileri tüketilen içkinin türünden çok miktarı ile ilişkilidir. Bedeninize olacaklar ne kadar sürede ve ne miktarda içtiğinize ve başka birçok değişkene de bağlıdır. Alkolü ölçülü miktarlarda ve sorumlu biçimde içtiğiniz sürece içmeye devam edebileceksinizdir. Alkol içmekten hoşlanıyorsanız, hoşlanmaya devam edebilmek için ölçünüzü çok iyi korumalısınız; sonuçta kadehte durduğu gibi durmayacağı kesin.

Ölçülü ve belli tempoda içilen alkol duygu durumumuzda gevşeme etkileri yaratacak, bizi kaygısız, rahatlamış bir ruh haline kavuşturabilecektir. İçki kulağa hoş gelen bu etkiyi doğuran bir madde olsa da şişede durduğu gibi durmaz. Fazlası da bu etkilerin tersine beynimizin aşamalı olarak kapanmasıyla sonuçlanır. Görme, konuşma, hareket, denge gibi nörolojik işlevlerden dikkat, bellek, yargılama gibi üstbilişsel işlevlere kadar giderek bozulan sonuçlar hızlıca ortaya çıkar.

Alkol kullanımını akılcı kabul eden görüşlerin arkasında yer alan "alkolün yararlı olduğu" bilgisine bakacak olursak; yine "ölçülü içmek" ön şartıyla kar-

şılaşırız. Ölçülü içmenin (özellikle kırmızı şarap ve bira) kalp sağlığı ve bağırsak florası başta olmak üzere çeşitli düzenleyici etkileri bulunduğunu ortaya koyan yayınlar 2020 yılına kadar gelmektedir. Kırmızı şaraptaki flavinoidlerin, revestarol gibi polifenollerin kan basıncı ve kolesterol düzeylerine, özellikle kiloya bağlı şeker hastaları için damarlar üzerine olumlu etkileri bildirilmiştir. Vurgulanması gereken bir nokta daha var ki, her bilimsel ispat kendi araştırma şartlarında geçerli kabul edilir ve her durum için "doğru" değildir. Bu açıdan alkol tüketimi biyolojik doğamızın geliştirilmesinin bir aracısı olarak önerilemez.

Kırmızı şarabın şeker hastalarında ölçülü miktarda tüketilmesinin sağlık üzerine yukarıda değindiğimiz olumlu etkileri Akdeniz tipi diyet ile bir misli artmaktadır. Sağlığımız ne yiyip içtiğimiz ve bedensel etkinlik düzeyimizle karmaşık bir şekilde ilgilidir. Kırmızı şarabın ya da biranın bağırsak mikrobiyotası üzerine prebiyotik maddeler aracılığıyla olumlu etkileri olabilecek olsa da bütüncül bir bakış açısı lazım gelir.

İleri yaş ağırlıklı insanların incelendiği bir çalışmada ise ilginç bir sonuca ulaşılmıştır. Haftada 8 birim içkiden az alkol tüketen kadınlarla 15 birim içkiden az tüketen erkeklerin bilişsel kayıplarının hiç içmemiş olanlara göre daha olumlu olduğu bildirilmiştir.

Olumsuzluklar ve esas sorular

Gelelim alkolün sağlık üzerine olumsuz etkilerine. Yukarıda söylediğimiz bütün bildirimler ölçülü tüketimle sınırlı olduğu gibi çeşitli açılardan da tartışmalıdır. Alkol kilo aldırır. Kan yağlarını yükseltir. Damar sertleşmesini çeşitli biçimlerde artırıp kalp damar sağlığını bozarak beyin sağlığı üzerine de olumsuz etkiler doğurur. "Sağlıklı alkol kullanım düzeyi" gibi genel olarak kabul edilen bir miktar veya oran yoktur. Özellikle yüksek riskli tüketim, beden ve ruh sağlığı ile ilişkili 200 kadar hastalıkla sonuçlanabilir.

Alkol tüketimi başta karaciğer olmak üzere tüm sindirim sistemi organları üzerinde hasar yaratır. Özellikle karaciğer yağlanmasından siroza ilerleyen karaciğer harabiyeti ilk akla gelen risklerdendir. Bunun yanında yemek borusundan mide ve bağırsaklara, pankreasa kadar her sindirim organı üzerinde düşük riskli tüketim miktarlarında dahi akut ve kronik olumsuz sonuçlar beklenir. Ötesinde üreme sistemi üzerindeki olumsuz etkileriyle cinsel yaşam üzerinde; insan yaşamının başka bir ruhsal-toplumsal doyum alanında olumsuz etkiler yapar.

Alkol tüketimi kilo artışı ve buna bağlı sorunlarla ilişkilenir. Bu yazının kapsamı nedeniyle daha fazla söze gerek bırakmayacak kadar sıkı biçimde kanserlerle ilişkilidir.

Konu beden ve ruh sağlığı olduğunda tüm bu sonuçlardan bahsetmemek

imkânsız olsa da insanlık bu sonuçları 1950'li yıllardan bu yana tanımlamakta, bir sorun olarak görmektedir. Ancak yukarıda değindiğimiz gibi insan, bedeninden fazlasıdır. Zihni olan ve kendi varlığı üzerine düşünen, kendisini de yaratan bir varlık olarak yaşantısını ve yarattığı sorunları hayatta yöneldiği biçimlerde ele almaya eğilimlidir. İnsan kültüreldir. Alkol, insanın kültürel doğasının parçası olsa bile onu geliştiren olup olmadığı cevap verilmesi gereken başka bir sorudur.

İçki masalarının, hoşsohbet ortamların amalgamı olan, kimi yaratıcı süreçlerin kolaylaştırıcısı görünen alkol, biyolojik doğamızın parçası olsa da doğal ihtiyaçlarımızdan biri değildir. Üretilmiş bir ihtiyaçtır. İnsanın kültürel üretimlerinden biridir. Ne yemek içmek gibi zorunlu ne de cinsellik gibi doğal bir ihtiyaçtır. Bu sebeple, tüm kurmaca ihtiyaçlara dair sorulara maruz kalmaya devam edecektir. İnsanın hangi doğasını hangi araçlarla kurup geliştireceği sorusu gök kubbede baki kalan esas sorudur.

İnsanın olduğu gibi bir insan olarak kalıp kalamayacağını bilemediğimiz bir zamandayız. Ayrıca kendisinden nasıl bir insan yaratacağına dair eskisi kadar güçlü yol göstericilerinin de olmadığı bir dünyadayız. Alkol illa ki bize bu yolculuğumuzda eşlik edecek ise, umarız miktarı da kararında olur. Türkiye'de ruh sağlığının önemli öğreticilerinden Leyla Zileli'den kulağımızda kalan bir sözle bitirelim: "Hayatınızla ne yapacaksınız?"

Alkolün Sorumlulukla Tüketimi: Alkolün aşırı tüketimi, fizyolojik, psikolojik, sosyal ve kültürel boyutlarda sonuçlar yaratabilecek bir sorundur. Konuyla ilgili daha fazla bilgi için lütfen DRINKiQ.com adresini ziyaret edin.

Buselik Meyhane, Moda, Istanbul.
Fotoğraf: Sabah Yıldırım

Levent Kömür

10 BAŞLIKTA MEYHANECİ-RAKI ÜRETİCİSİ İLİŞKİSİ

Gelecek güzel günlerin şerefine!

Mazimizin çok eskilere dayanmadığı tanıdıklarım, meyhane ile ilişkimin işimden dolayı olduğunu düşünüyor. Aslında durum bunun tam tersi. Ben meyhaneyi sevdiğimden dolayı işimi seviyorum, işimden dolayı meyhaneyi değil.

Meyhane, hayatımda noktalama işareti işlevi gördü hep: Nokta, virgül, iki nokta üst üste, ünlem, soru işareti, paragraf aç, paragraf kapa... Mesela eşimle Beyoğlu'nda bir meyhanede evlendik. Arkadaşlar hâlâ en çok eğlendikleri düğünlerden biri olduğunu söyler. Şampiyon olduğumuzda da olamadığımızda da meyhanedeydik biz. Yurtdışında çalışırken arada bir dostları ziyarete geldiğimde, Atatürk Havalimanı'ndan taksiye binip ilk iş önce Nevizade'ye giderdim. Bir sandalyede ben, bir sandalyede bavulum merhaba derdik İstanbul'a. Aramıza biraz soğukluk girmiş olan dostlarımızla meyhanede yeniden başladık hep.

Otuz üç seneden beri müdavimi olduğum meyhaneler ile ilişkim 2012 yılından itibaren yeni ve aslında çok az müdavimin başına gelmiş bir şekil aldı. Çocukluğumun geçtiği Acıbadem'den komşumuz Osman abimin deyimiyle "Tekel'de işe başladım." Aynı zamanda babamın da ölüm yıldönümü olan 16 Ocak 2012 günü Yeni Rakı, Kulüp Rakı ve daha nice markaların üreticisi olan Mey Diageo'ya Pazarlama Direktörü olarak atandım. Dokuz senedir bir rüyada gibiyim. Yeni geliştirilen rakıları diğer müdavimlerden önce tatmak, Vefa Bey (Zat) ile teşrikimesaide bulunmak, *Rakı Ansiklopedisi, Rakı Gastronomisi, Hayat Dudaklarda Mey* gibi neşriyatlarda bir tutam tuzu olmak, Çiçek Pasajı'nın yeniden yaşaması için ufak da olsa bir katkıda bulunmak gibi inanılmaz ayrıcalıkları yaşadığım bir rüya.

Görevim gereği meyhane açmak isteyen dostlar zaman zaman akıl danışmaya gelirler. Ben de onlara, akıl demeyelim de, meyhaneci-rakı üreticisi ilişkileri üzerine örnek ve fikir vermeye çalışırım daha çok. Buradan da meyhaneci olacak dostlarıma hem bir müdavim hem de 500 yılı aşan bir kültürün ve 150 yılı aşan bir şirket geleneğinin tarihin bu döneminde hasbelkader taşıyıcılığını yapmaya çalışan bir rakı üreticisi olarak faydalanmaları umuduyla birkaç kelam bırakmak isterim.

1. Meyhane özel bir mekândır

Öncelikle meyhane ile lokanta arasındaki farkın farkında olmak gerekli. Vedat Milor demiş ki: "Meyhane, sadece bir lokanta türü değil bir kurumdur dedim, çünkü tarihselliği yanında sosyolojik bir özelliği de var."

Sanırım o yüzden kuşaktan kuşağa geçen bir meslek olmuş meyhanecilik. Benim de gözlemlediğim, son zamanlarda bu geçişler esnasında, yeni kuşakların bu kurumsallığa daha az önem verdikleri. Mekânı daha çok ticari bir işletme gibi yönettikleri. Aynı aksamayı müdavimlikte de gözlemliyorum nitekim. Sanki globalleşmenin, ama daha çok da ekonomik şartların ve sektördeki kısıtlamaların etkisiyle kısa vadeli düşünce uzun vadeli düşüncenin önüne geçmiş gibi. Bu olgu diğer sektörlerde de mevcut. Lakin meyhaneciliğin geleneğine ters. Meyhanesine gelen müşteriyi müdavim, rakılarını tedarik eden şirketi iş geliştirme ortağı olarak gören meyhaneciler daha şanslı oluyor bu zorlu meslekte. Bu arada, son yıllarda açılan meyhane sayısının kapananlardan gözle görülür bir şekilde fazla oluşu, bu dengeyi tutturan meyhaneci sayısının artışının da bir göstergesi sayılabilir. Tabii "Bu yeni meyhaneler eskilerin ruhuna sahip değil," diyenler de olacaktır. Saygı duyarım. Zira iyi bir rakı kültürü sempatizanı olarak bu sofranın farklı fikirler yan yana olabildiği için güzel olduğuna inanırım.

2. Maraton koşuyoruz, uzun soluk önemli

Uzun soluklu meyhanelerde gördüğüm diğer bir özellik, meyhanecinin o mekânın her işinden, özellikle de mutfağından anlamasıdır. Yeni mesleğe atılan meyhanecilere verdiğimiz iki temel öğütten biri her an mekânın başında olması gerektiği ise, diğeri de mutfağa mutlaka girmesi ve en azından birkaç meze yapabilmeyi öğrenmesidir.

Bu arada hazır lafın sırası gelmişken yeni açılan meyhanelere müdavimlerin verdiği bir tavsiyeyi de şuraya bırakayım: "Sakın bozmayın!" Evet bir müdavimin en büyük hayal kırıklığı birkaç kere gelip de çok beğendiği mekânın sonraları servis, meze, fiyat-kalite dengesinin bozulmasıdır.

3. Hepimiz aynı gemideyiz

Şimdi biraz da rakı üreticisi-meyhaneci ilişkisinden bahsedelim. En son söylemem gerekeni ilk önce söyleyeyim: Hepimiz aynı gemideyiz.

Meyhane ekosisteminin paydaşları olarak hem meyhanecinin hem de rakı

üreticisinin aynı gemide olduklarını fark etmeleri lazım. Biri olmazsa diğeri olmaz. Var olmak için birbirlerine ihtiyaçları var. Ve her şey sona erdiğinde, yani cenazelerinde de birbirlerini taşıyacaklar zira. Bunu ilk İmroz'un sahibi Baba Yorgi'nin cenazesinde fark etmiştim. Sonra Vefa Zat'ın cenazesinde ve satış müdürümüz sevgili Ersoy Piji'nin cenazesinde.

4. Eğitim ve gelişim şart

Bence, bugünkü meyhane-üretici ilişkisine bakınca, her iki tarafın da daha çok maddi konular etrafında iletişim kurduğunu görüyoruz. Mesela yeni meyhane açacak biri, ne kadar indirim alacağını, nasıl bir destek verilebileceğini soruyor. Üstelik daha kendi rüştünü ispatlamamışken, kapıları açmamışken, hiçbir müşteri kabul etmemişken, devamlılığı belli değilken. Oysa üreticinin bu aşamada yeni meyhane açacak bu kişilere en önemli desteği prosedürlerle ilgili yol göstermek, dijitalleşmeyi anlatmak, personelini ve işletmeciyi eğitmek, belki ilk gün müşterisi olmak gibi konular olmalı.

Şarap tüketimi ağırlıklı noktalarda personelin eğitimi, üretici-mekân sahibi ilişkisinde en üst sıralarda yer alırken meyhanelerde bu konu akla bile gelmiyor maalesef. Oysa meyhane, üreticinin rakılarını anlatabileceği, gösterebileceği yegâne vitrin. Ve o vitrinin mankenleri de garsonlar doğal olarak.

5. Mezesiz olmaz

Meyhane dediğimiz, iyi meze olmazsa olmaz. Birçok meyhane artık kendi mezesini yapmıyor. Belki de ustasını bulamıyor. Bu konuda danışmanlık veren şefler / ustalar meyhaneci ile buluşturulabilir.

Açılış sonrasında sadece sipariş al / sipariş ver, ödeme al / ödeme yap ilişkisinden ötesi pek gerçekleşmiyor. Tersi de vardır belki ama istisnalar kaideyi bozmaz. Bu da küçücük bir sorun karşısında dahi ilişkilerin bozulmasına neden olabiliyor. Bu nedenle sipariş diyaloğunu aşan her katkı meyhaneciyi mutlu edecektir.

6. Açık iletişim

Bu kadar hızlanan bir dünyada üretici de müşterinin talebine / sorusuna hızlı yanıt verebilmeli. Olumlu ya da olumsuz, ama şeffaf ve hızlı olunmalı ne olursa olsun. Müdavim meyhanenin, meyhane de üreticinin müşterisi. Nasıl meyhanede oturduğumuzda siparişimizin vaktinde gelmesini istiyorsak aynı hızı meyhanecinin de üreticiden beklemeye hakkı vardır.

Ayrıca meyhaneciler de üreticinin mekânında ağırlanabilir. Fabrika olur, varsa akademisi olur. Bunlar olamıyorsa bile farklı bir mekânda birlikte yemek, şehir turları ilişkiyi geliştiren, karşılıklı sadakati artıran aktiviteler olur.

7. Doğru lokasyon

Yazının bu bölümünde sadece gelip biraz daha pratik önerilerde bulunmak ya da meyhane işletmeyi düşünen kişilerin aklındaki olası sorulara cevap vermek isterim. Kafanızda bir meyhane açma fikri belirdi diyelim. Nelere dikkat

etmeniz ya da öncelikle karar vermeniz lazım?

Mekânın büyüklüğü, kuver sayısı, vale, metroya yakınlık vb. gibi meyhane trafiğine etki edecek unsurlar, çevrede bulunan alternatiflerin ve hatta benzer işletmelerin tespiti, potansiyelleri hakkında gözlemler, hafta içi mi hafta sonu mu daha çok iş yapmaya elverişli olduğu, günün hangi saatinde işlerin yoğunlaştığı... Mesela Levent'te AVM içindeki bir mekân ile Arnavutköy'deki bir mekânın hedef kitlesi, operasyon saatleri ve hafta içi dolulukları çok farklı oluyor. Yani öncelikle üreticilerle, halihazırda meyhanecilik yapan kişilerle konuşun. Meyhane açmak bir gayrimenkul yatırımı değildir. Belki bir kuşun yuva yerini seçmesi ya da bir arı kolonisinin kovanın yerine karar vermesi kadar derin bir konudur.

8. Beklentilerinizi doğru belirleyin

Bir de tabii üretici seçme ve ilişki kurma süreci var. O da önemli kararlar içeriyor. Gayesi olan, kendisinden çok bu sektörün geleceği ile ilgili bir inadı olan ve ekosisteme değer katan üreticileri öncelikle değerlendirin. Ticarette hep daha fazla iskonto ya da vade veren olacaktır ve bunlar da önemlidir. Lakin zor zamanlarda hangi üretici neler yapmış, ticari zenginliğin, ürün portföyünün yanında hangi değerlerin peşinde koşmayı düstur edinmiş gibi konuları da bilanço cetvelinde bir yerlere koyun. Sektör için en çok uğraşan, kanunlarla, prensiplerle sektöre yön verenler ilk tercihleriniz olsun; çünkü onlar geleceği düşünenler ve ekosisteme yatırım yapanlardır; bu da işletmelerin en önemli önceliği olan sürdürülebilirliği teyit eder. Mesela sırf üreticiyi test etmek için amacınızın sadece iki sene ayakta kalacak bir meyhane açmak olduğunu söyleyin. Bakalım ne diyecekler? Tabii benzer soruyu onlara da sorun. Acaba onların ufku kaç senelik? Çünkü %1 daha fazla iskontoyla fikrini değiştirebilecek meyhaneciler olabileceği gibi, 10 litre daha fazla satış için fikrini değiştirebilecek üreticiler de mevcuttur. Bir ilişkiye başlamadan önce herkesin burcunun belli olması iyi bir fikir olabilir. Bu biraz "iyi günde kötü günde, hastalıkta sağlıkta" temelinde var olan bir ilişkidir.

9. İlk adımlar önemli

Dükkânı kiraladınız. Doğru ve yeterli ekip, ambiyans yatırımı yapıldı; doğru öngörülerle, doğru hedef kitleyle, doğru portföy ve kategorik önceliklendirmeyle, doğru fiyat skalasıyla işe başladınız. Mekânınızı hedef kitlenize nasıl duyuracaksınız, hangi metotları kullanacaksınız? Öyle ya, bir tek siz yoksunuz bu sistemde. Burada üretici size doğru ürün çeşidi, sergileme, garson eğitimleri konularında ve muhtemelen bardak, masa örtüsü vb. konularda destek olacaktır. Onların da sizi tanımasına müsaade edin.

10. Gelin, birlikte hayal kuralım

Artık işler rutine girmeye başladı diyelim. Bir sonraki vitese atmak için sabırsızlanıyorsunuz. Yeni fikirler üretmeye ve farklılaşmaya sürekli kafa yorun.

Hatta bunu sizden sorumlu satış yöneticileriyle birlikte yapın. Aslında bir meze-içki kombinasyonu çok basit gibi görünebilir, ama bunu müşterinize her hatırlattığınızda sizin mekânınızın farkı ve değeri ortaya çıkar. Bu tip fikirlerin peşinde koşun. İçkiden değil yaptığınız mezelerden para kazanmayı hedefleyin, zira bir mekânın pahalı olup olmadığı algısı artık 70'lik Yeni Rakı'nın fiyatından geçiyor.

Satışçı milleti çalışkandır, ama işleri gereği bin türlü insanla uğraşıyorlar. Onlardan bir şey talep ederken herkesin yaklaşık aynı şeyleri istediğini ve karşınızdaki insanın bunun bin türlüsüne antrenmanlı olduğunu unutmayın. Onun da bir kalbi olduğunu hatırlayın. Sizi onun gözünde farklılaştıracak olan, işinizi büyütmekle ve kazandığınızı gene bu işe yatırmakla ilgili hayallerinizdir.

Aslında meyhaneci ile rakı üreticisi ilişkisini dolaylı da olsa en rahat, bana çok sık sorulan bir soruya verdiğim cevapla anlatabilirim: "Geçmişteki hangi meyhanelere gitmiş olmayı isterdiniz?"

Ben geçmişteki ünlü meyhanelerden çok, insanların bizden iki üç kuşak sonra müdavimi olacağı meyhaneleri merak ediyorum. Çünkü bizlere düşen, devraldığımız bu kültürün bayraktarlığını layıkıyla yaparak yenileyip sonraki kuşaklara devretmektir.

Haydi başlayalım...

Gidip de dönmeyenlerin ve gelecek güzel günlerin şerefine!

MEYHANE İHTİSAS KİTABI

A'DAN Z'YE MEYHANE: NEDİR, NASIL ÇALIŞIR?

"Çok rakı kitabı var, doğru; ansiklopedisi var, gastronomisi var, meze tarifi, var da var. Ama meyhanenin okulu olmadığından hiç ders kitabı da olmamış. İşte bu kitap, o kitap. Hem meyhaneyi ve rakıyı anlamak isteyenlere, hem de bir gün bir meyhane açma hayali olanlara yazdık bu kitabı."
Ayça Budak

"Kitabımız her şeyden önce bir meyhane tasavvurunu 'hayalden gerçeğe' analitik bir zemine yerleştirmenizde faydalı olabilir. Sadece meyhane açmaya niyetlenen değil, halihazırda işleten, sektörde çalışan binlerce insanı, müdavimi, bütün meyhane dostlarını hedefledik. Bu kadar da değil. Meyhane ve rakı kültürüyle, kültür sosyolojisiyle ilgili herkesi de hedefledik. Hayatında meyhane kapısı açmamış birçok entelektüelin de bu büyülü organizmayı merak ettiğini biliyoruz."
Metin Solmaz

53 yazar, 54 konu başlığı, bir kısmı ilk defa görülecek 250 fotoğraf, 160 çizim ve doğrudan ilgili adrese gitmenizi sağlayacak karekodlar...

Tarihinden mimarisine, içkilerinden mutfağına, işletmeciliğinden müziğine meyhane ile ilgili her konuyu bulabileceğiniz kapsamlı bir rehber, bir başvuru kaynağı...